

artefak

MEDIA KOMUNIKASI ARKEOLOGI



Arkeologi Kuliner

Edisi 2021 | Vol. 36 No. 1 | ISSN 0215-6342



Salam Redaksi

Selamat bertemu kembali pembaca setia
Majalah Artefak!

Kami segenap redaksi majalah Artefak mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga edisi tahun ini dapat diterbitkan. Artefak edisi ini mengusung tema “Arkeologi Kuliner”. Di dalam kondisi pemulihan dari pandemi wabah Covid-19, kami telah bekerja se-maksimal mungkin agar majalah Artefak di tahun ini tetap terbit walaupun terdapat banyak tantangan baru yang kami hadapi. Tanpa dukungan dari banyak pihak yang terkait, susah untuk kami dapat melalui semua tantangan tersebut. Maka dari itu kami ingin mengucapkan terima kasih untuk Tuhan Yang Maha Esa, Dr. Mimi Savitri, M.A. selaku Kepala Departemen, dan Drs. Tjahjono Prasodjo, M.A. selaku penasihat ilmiah, tim redaksi majalah, serta teman-teman dan Warganing HIMA yang telah memberi dukungan sehingga majalah Artefak dapat terbit. Selamat membaca dan semoga Artefak selalu memberi wawasan baru, khususnya pada edisi ini tentang Arkeologi Kuliner.

Salam,
Tim Redaksi Artefak





Makanan tidak dapat dilepaskan dari kehidupan makhluk hidup. Makanan adalah kebutuhan primer manusia di samping sandang dan papan. Kebutuhan manusia akan makanan mendorong manusia menciptakan teknologi-teknologi baru. Teknologi yang merespon kebutuhan manusia terhadap makanan dapat dilihat jejaknya mulai dari masa berburu dan meramu hingga masa kini.

Tiap daerah memiliki sumber daya yang berbeda sehingga tiap daerah tersebut juga memiliki kekhasan tersendiri dalam mengolah sumber daya. Hal ini kemudian memunculkan keragaman kuliner. Keragaman tersebut merepresentasikan kebudayaan setempat. Tidak hanya beragam, kuliner antardaerah juga saling memengaruhi. Terjadi pula proses perpaduan kuliner yang turut menambah keberagaman jenisnya.

Makanan hadir setiap waktu dalam kehidupan manusia. Lahir hingga mati, makanan tetap hadir. Kehadiran makanan dapat dilihat dalam perayaan kelahiran hingga upacara kematian. Dalam berbagai suasana, dalam suka maupun duka, makanan akan tetap tersaji.

Selain sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan juga menjadi unsur yang wajib ada dalam ritual keagamaan maupun budaya. Unsur kuliner menjadi bagian dari sesaji atau persembahan dalam ritual. Dalam peribadatan, sajian menjadi salah satu perlengkapan dalam pemujaan.

Kuliner turut berperan menjadi sarana untuk mempersatukan masyarakat. Makanan juga untuk dibagikan. Dalam proses berbagi tersebut, terjadi interaksi antarindividu, individu dengan kelompok, dan antarkelompok. Makanan menghubungkan manusia yang berbeda bahasa dan kebudayaan. Makanan merupakan bahasa universal. Berbagi makanan, barangkali resepnya, merupakan bahasa yang dapat dimengerti semua orang. Makanan meruntuhkan tembok pembatas budaya.

Kuliner turut berperan dalam memanggil memori masa lalu. Kuliner menghubungkan masa kini dengan masa lampau. Kuliner dalam arkeologi menarik dikaji karena kuliner juga terkait dengan politik, ekonomi, sosial, budaya. Arkeologi berperan merunut jejak jenis



Editorial

kuliner, transformasi, perkembangan teknologi pengolahan, dampak dalam budaya, dan aspek-aspek lain yang terkait. Cerita-cerita tentang kuliner tidak hanya soal jenis kulinernya, budaya, tradisi, adat, dan kepercayaan yang menyertai kehadiran kuliner juga ikut terwariskan. Arkeologi berperan dalam merekonstruksi kuliner beserta pengetahuannya. Mempelajari arkeologi kuliner dapat menambah pemahaman mengenai perkembangan makanan dan pengaruh makanan terdahulu terhadap makanan masa kini.

Uraian mengenai kuliner ataupun makanan di atas memperlihatkan krusialnya peran makanan dalam kehidupan manusia. Makanan melebur dalam ilmu pengetahuan, teknologi, politik, ekonomi, sosial, dan budaya manusia. Sisa kuliner ataupun makanan masa lampau sulit untuk langsung ditelusuri karena bahan makanan dapat dengan mudah terurai, kecuali terdapat residu yang tertinggal. Oleh karena itu kuliner ditelusuri dari budaya material ataupun tradisi yang ditinggalkan manusia. Budaya material tersebut misalkan saja peralatan batu, alat tulang, gerabah, keramik, relief, prasasti, hingga sampahnya. Untuk tradisi, dapat dirunut tradisi yang turun-temurun dan berkelanjutan di masyarakat.

Arkeologi sebagai ilmu yang merekonstruksi kehidupan manusia melalui budaya material dan hal yang terkait budaya material tersebut, tidak dapat melewatkan makanan atau kuliner sebagai objek kajiannya. Makanan sangat lekat dalam kehidupan dan barangkali memengaruhi kegiatan lain yang dilakukan manusia. Oleh karena penting dan strategisnya posisi makanan ataupun kuliner dalam kehidupan manusia, Artefak 2021 mengusung “Arkeologi Kuliner” sebagai tema majalah. Harapan untuk masa yang akan datang, kajian tentang kuliner ataupun pangan dapat terus dikembangkan bahkan dijadikan dasar dalam misi pelestarian, misi kebudayaan, dan misi-misi lainnya. Artefak edisi 2021 menghimpun tulisan tentang bagaimana peran kuliner dalam pembentukan masyarakat seperti pada artikel utama, pemikiran tentang rekonstruksi arkeologi kuliner, jejak artefaktual dan epigrafi tentang kuliner, hingga kuliner yang tercermin dalam tradisi yang dipraktikkan maupun tradisi lisan.



Tim Artefak

Pelindung

Kepala Departemen Arkeologi FIB UGM
Dr. Mimi Savitri, M.A.

Penasihat Ilmiah

Drs. Tjahjono Prasodjo, M.A.

Penanggung Jawab

Ketua Himpunan Mahasiswa Arkeologi FIB UGM
Candrika Ilham Wijaya

Pimpinan Redaksi

Ridwanda Rafii P.

Sekretaris

Iffat Taqiyah Widyastuti

Bendahara

Tiffani Mirza Berlianti

Editor

Devina Ocsanda
Muh. Lanang Adiyatma | M. Florentin Nadya

Staff Redaksi

Dhiya Nabilla Susatyo | Ulfa Ifatul N.

Publishing & Marketing

Ridwanda Rafii P.
Wulan Dwi R. | Prabanndaru Wahyuaji

Layouter

Devina Ocsanda | Ulfa Ifatul N.
Ridwanda Rafii P. | M.Florentin Nadya

Fotografer

Ridwanda Rafii P. | Prabanndaru Wahyuaji



Daftar Isi

SALAM REDAKSI	1
EDITORIAL	2
ARTIKEL UTAMA	
Melihat Munculnya Masyarakat Kompleks Cina Dari Budaya Mengonsumsi Minuman Beralkohol	6
ARTIKEL ILMIAH	
Menapak Jejak Kuliner dalam Upaya Merekonstruksi Kehidupan Manusia Era Klasik dan Perannya Bagi Masyarakat Sekarang	14
Memahami Kegiatan Sosial, Budaya, Serta Ekonomi Masyarakat Kota Bandung Pada Masa Kolonialisme di Indonesia Melalui Kacamata Kuliner (Studi Kasus Restoran Braga Permai, Bandung)	19
Mengintip Aneka Kuliner Sesaji Pemujaan Dewa pada Relief Kresnayana Percandian Panataran	24
Makanan Sebagai Simbol Status Sosial pada Masa Jawa Kuno	29
Upaya Manusia dalam Mengawetkan Makanan Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno	33
Tradisi "Minum" Di Indonesia	38
ARTIKEL POPULER	
Meneropong Kebudayaan Jawa dari Balik Kelezatan Ayam Inkung	42
Jejak Tutur Gastrodiplomasi Masa Majapahit, Hubungan Internasional Juga Soal Rasa	46
FOTO ESAI	
Bojakrama: Mengulik Jamuan Kenegaraan ala Keraton Yogyakarta	50
Tradisi Liwetan di Mojokerto	52
KOMIK	53
LIPUTAN	
HIMA SOWAN: HIMA X WARMA Kunjungan Daring di Kala Pandemi Covid-19	54
KILAS BALIK HIMA	56



Melihat Munculnya Masyarakat Kompleks Cina Dari Budaya Mengonsumsi Minuman Beralkohol

Laurensia Dhamma Viriya dan Hot Marangkup Tumpal Sianipar
Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

Abstrak

Minuman beralkohol merupakan salah satu minuman populer yang hingga kini tidak lepas dari perdebatan. Kepopuleran minuman beralkohol berdampak dengan lahirnya tradisi mengonsumsi minuman beralkohol di beberapa negara, tak terkecuali di Cina. Penulisan artikel ini berupaya untuk menjawab permasalahan mengenai asal-muasal cara dan bahan minuman beralkohol di Cina, juga makna hingga pengaruhnya pada kehidupan masyarakat Cina. Artikel ini menggunakan metode *desk study*, yakni pengumpulan data dan informasi melalui pemeriksaan dan analisis terhadap sumber sekunder. Hasil yang diperoleh memperlihatkan bahwa perkiraan dimulainya masyarakat Cina dalam mengonsumsi alkohol ialah sejak Masa Neolitik. Selanjutnya, tradisi mengonsumsi minuman beralkohol memiliki peran penting dalam pembentukan strata sosial, karena semakin mewah jamuan tuan rumah makin tinggi pula status sosial yang mereka miliki.

Kata Kunci: minuman beralkohol, masa Neolitik Cina, masyarakat kompleks Cina

PENDAHULUAN

Minuman beralkohol merupakan jenis minuman yang mengandung unsur kimia etil alkohol atau etanol. Alkohol yang terdapat pada minuman berasal dari hasil fermentasi oleh mikroorganisme dari gula, sari buah, biji-bijian, madu, umbi-umbian, dan getah kaktus tertentu (Wiarso dalam Prabowo, 2016: 1). Tidak dapat dimungkiri bahwa minuman beralkohol selalu menjadi kontroversi, tidak terkecuali dari sudut pandang kesehatan. Di satu sisi, banyak pendapat yang menyebut konsumsi alkohol dalam takaran yang cukup dan tidak berlebihan dapat memiliki manfaat bagi tubuh, misalnya membunuh bakteri penyebab bau mulut dan kerusakan gigi serta melindungi dari risiko penyakit neurodegeneratif seperti Alzheimer dan Parkinson (Quamila, 2021). Sementara itu, banyak juga bahaya yang berpotensi ditimbulkan. Konsumsi alkohol yang berlebihan dapat menyebabkan penambahan berat badan, merusak ginjal dan hati, serta meningkatkan risiko kanker. Dalam banyak kasus, lazim dijumpai adanya kecanduan pada konsumsi alkohol sehingga menyebabkan mabuk yang berujung pada tindakan kekerasan (Anindita, 2020).

Minuman beralkohol sejatinya memiliki akar yang cukup panjang dalam sejarah peradaban manusia. Barang ini dibuat bukan tanpa alasan. Secara historis, mengonsumsi minuman beralkohol pada awalnya bertujuan untuk pengobatan, upacara adat, dan menghangatkan tubuh. Akan tetapi, dalam perkembangannya sering terjadi penyalahgunaan alkohol yang menimbulkan berbagai masalah. Dewasa ini, alasan mengonsumsi minuman beralkohol pada umumnya ialah untuk mendapatkan euforia, ingin terlihat gaul, dan melepaskan diri sementara dari depresi yang dideritanya (Moula, 2008: 3).





Lukisan tradisi pembuatan minuman beralkohol anggur merah di Cina
(sumber: vice joy news)

Salah satu negara yang terkenal dengan minuman beralkoholnya ialah Cina. Negeri Tirai Bambu di era modern memiliki minuman beralkohol bernama baijiu yang merupakan salah satu minuman beralkohol yang paling populer dan banyak dikonsumsi di dunia (VOA Indonesia, 2013). Cina, selain erat dengan tradisi minum teh, juga lekat dengan tradisi mengonsumsi minuman beralkohol, salah satunya arak. Arak di Cina memiliki sejarah yang panjang serta telah memainkan peran penting dalam budaya masyarakat di Cina yang mayoritas merupakan Tionghoa. Perayaan hari-hari raya tertentu, misalnya Tahun Baru Imlek, Festival Qīngmíng, dan Perayaan Kue Bulan, selalu ditemani dengan kehadiran arak (Loviana dan Karsono, 2013: 3). Segala sesuatu hal yang terjadi pada masa kini tidak dapat lepas dari pengaruhnya pada masa lalu. Oleh sebab itu, dengan menggunakan metode desk study tulisan ini berfokus untuk menjelaskan asal-muasal cara dan bahan minuman beralkohol di Cina, juga makna hingga pengaruhnya pada kehidupan masyarakat Cina.

PEMBAHASAN

Kehidupan pada Awal Masa Neolitik

Perubahan drastis iklim dunia dari Masa Pleistosen ke Masa Holosen pada 10.000 SM berakibat luar biasa pada kehidupan manusia modern (*Homo sapiens*). Salah satu dampak yang paling signifikan adalah meningkatnya eksplorasi lahan oleh manusia karena mamalia berukuran besar yang sebelumnya hidup bebas berkeliaran mengalami kepunahan akibat tidak dapat bertahan pada suhu yang tiba-tiba meningkat secara drastis (Barnes, 1993: 69). Manusia dengan mudah mengokupasi daerah terbuka dan memanfaatkannya untuk membudidayakan tanaman.

Terdapat dua jenis pertanian makanan pokok di wilayah Cina, yaitu jiewawut di daerah bagian utara yang dingin dan nasi di daerah selatan yang lebih hangat. Seiring berjalannya waktu, kehidupan pada Masa Neolitik (sekitar tahun 10.000 SM) yang mengandalkan



pertanian menghasilkan tanaman yang melimpah sehingga variasi makanan bertambah. Lama kelamaan mulai dibutuhkan berbagai alat dan wadah untuk menyimpan makanan, memasak, dan menyimpan air. Sebelumnya pada masa awal pertanian penduduk Cina telah membuat kerajinan tanah liat walaupun hanya digunakan untuk keperluan seadanya. Pada masa Neolitik kerajinan tersebut makin dikembangkan menjadi berbagai wadah yang bentuknya lebih kompleks. Kompleksitas ini terbukti dengan ditemukannya berbagai gerabah di daerah dataran Cina, yang secara garis besar dapat dibagi menjadi:

1) gerabah di wilayah barat yaitu

Yangshao dengan ciri khasnya yang memiliki bagian alas rata, dari keseluruhan bentuknya dapat dikatakan bahwa gerabah ini cenderung fungsional dan,

2) gerabah di wilayah timur yaitu gerabah Dawenkou dengan ciri khas memiliki tumpuan menyerupai kaki sehingga tampak memiliki fungsi estetis, serta pada masa yang lebih baru pembuatannya menggunakan roda putar (Barnes, 1993: 102–103).

Dampak dari hidup bertani dan pembuatan kerajinan ini sangat besar terhadap kehidupan di masa Neolitik Cina karena terjadinya kehidupan menetap sambil mengurus ladang dan keharusan suatu kelompok pengrajin untuk terus memproduksi gerabah yang menggunakan kiln permanen. Kehidupan menetap memberikan lebih banyak waktu luang bagi masyarakat sehingga dapat bereproduksi dengan lebih produktif dibandingkan masa-masa sebelumnya. Hal ini mengakibatkan adanya ledakan penduduk. Dengan banyaknya populasi manusia, maka strata sosial terbentuk untuk memenuhi kebutuhan dan mengatur pertukaran kebutuhan masyarakat yang masif pada suatu daerah.

Pertumbuhan Masyarakat Neolitik

Kondisi kehidupan masyarakat yang mulai tertata pada masa Neolitik membuat manusia mulai berpikir mengenai hal-hal metafisik dan filosofis, kemudian konsepnya diwujudkan dengan adanya sistem kepercayaan terhadap kesakralan kematian. Orang yang mati harus diberi kenyamanan pada kehidupannya di alam baka sehingga berbagai bekal disertakan dalam penguburan mereka. Salah satu bekal kubur tersebut termasuk minuman alkohol hasil fermentasi yang diwadahi gerabah dan keramik, yang pada masa yang lebih baru (McGovern dkk, 2004: 17593).

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, gerabah Dawenkou memiliki bagian bawah yang berkaki sehingga bagian tersebut memiliki permukaan luas yang dapat dimanfaatkan



Gerabah Jui dari Kebudayaan Dawenkou (sumber: China.org)



dengan baik untuk memasak dan memanaskan cairan (Barnes, 1993: 103). Namun ternyata peran gerabah Dawenkou tidak berhenti disitu, gerabah Dawenkou dengan bentuk gui banyak pula digunakan sebagai wadah minuman alkohol bahkan digunakan sebagai wadah minuman alkohol untuk bekal kubur (McGovern dkk, 2005: 265).

Temuan gerabah sebagai wadah minuman beralkohol banyak ditemukan pada situs-situs kubur Neolitik maupun situs pemukiman di Cina. Dalam penelitian yang dilakukan pada tahun 2004, McGovern dan timnya melakukan analisis terhadap enam belas gerabah dari situs pemukiman Neolitik Jiahu di provinsi Henan, Cina dan mendapati bahwa

terdapat minuman beralkohol pada gerabah-gerabah tersebut dengan pertanggalan karbon paling tua berusia 7.000 SM. Pertanggalan temuan tersebut membuktikan bahwa minuman beralkohol di situs Jiahu merupakan salah satu yang paling tua di dunia. Gerabah-gerabah yang dianalisis berbentuk baskom, guci berbibir sempit dan berlengan dua, serta guci dengan leher dan bibir yang melebar. Semua bentuk tersebut digunakan untuk menyiapkan, menyimpan, dan menyajikan minuman (McGovern dkk, 2004: 17593). Bukti dari alkohol tertua yang ditemukan di Henan ini berbahan antara lain fermentasi dari olahan nasi sebagai bahan utama, madu sebagai pemanis, dan buah-buahan yang mengandung tartaric acid (McGovern dkk, 2004: 17596-17597).

Selain dalam konteks kubur, temuan gerabah sebagai wadah minuman beralkohol juga ditemukan pada situs pemukiman Longshan dimana minuman tersebut disimpan dalam lubang di tanah untuk dipersembahkan kepada para leluhur (Liu dalam McGovern dkk, 2005: 265). Ditemukan sebanyak 2.000 wadah dalam kondisi utuh maupun hampir utuh. McGovern dan timnya (2005: 265) menyimpulkan bahwa dengan jumlah tersebut kemungkinan minuman ini selain digunakan sebagai persembahan, dikonsumsi pula oleh para pelayat maupun partisipan ritual terkait.

Jamuan sebagai Sarana Interaksi Sosial yang Krusial

Kehidupan masyarakat Cina pada masa Neolitik empat milenium yang lalu memang dapat dikatakan sudah cukup kompleks, namun kompleksitas ini masih terus berlanjut. Underhill (2018) dalam tulisannya berargumen bahwa makanan dan minuman memegang peran cukup sentral dalam keberlanjutan kompleksitas ini. Berangkat dari penelitian-penelitian milik Yuffe, Underhill (2018: 9) mengatakan bahwa tatanan sosial pada masa awal terbentuknya suatu kota memengaruhi hubungan sosial dan memunculkan identitas baru. Kota



(dalam hal ini pemukiman Neolitik akhir) “menjadi lokasi orang asing” dimana ada orang-orang asing yang berdatangan ke kota tersebut dan penduduk kota harus menjalin hubungan dengan orang-orang asing tersebut. Douglas (dalam Underhill, 2018: 9) menyebutkan bahwa “jamuan adalah sarana eksekusi” dari kehidupan sosial dimana identitas penduduk kota ditunjukkan. Selain terhadap orang asing, menawarkan dan berbagi makanan di antara penduduk kota berpeluang memulai dan menguatkan berbagai relasi sosial.

Tidak berhenti sebagai penjalin hubungan, jamuan dilakukan juga pada ritual komunal, upacara elit, jamuan pernikahan yang mana keluarga dari tempat yang berbeda bersatu, dan juga jamuan dalam rangka berdagang atau negosiasi politik (Underhill, 2018: 9). Sejalan dengan kuantitas dan kualitas jamuan yang dihidangkan, wadah penyajian juga harus menyesuaikan dan dapat membuat sang tuan rumah sebagai pihak yang menjamu mendapat pengakuan sosial yang juga meningkatkan prestise dan kebesarannya.

Mungkin tanpa disadari oleh masyarakatnya, jamuan pada acara-acara tertentu menjadi ajang eksekusi identitas sang tuan rumah, disertai dengan makin beragamnya wadah jamuan praktik jamuan ini kemudian menjadi “terinstitusi, terkristalisasi, atau termapankan” (Kyriakidis dalam Underhill, 2018: 10). Dengan begitu, wadah untuk menyajikan minuman menjadi sangat penting baik bagi masa Neolitik akhir hingga masa setelahnya ketika wadah keramik mulai diproduksi.

Munculnya Masyarakat Kompleks

Struktur sosial yang makin tegas diikuti dengan munculnya berbagai konflik antarkelompok masyarakat sehingga memunculkan masyarakat kompleks Cina yang ditandai dengan tampaknya bukti-bukti kehidupan masyarakat urban di Longshan (Barnes, 1993: 113). Temuan ini dikategorikan sebagai masa Neolitik akhir. Bukti yang tampak paling kentara adalah jejak arsitektur berupa bangunan dinding, baik digunakan sebagai konstruksi rumah maupun dibangun mengelilingi pemukiman. Adanya bangunan berdinding ini menunjukkan dibutuhkannya koordinasi dan kerja buruh yang terstruktur, sehingga pasti terdapat hierarki sosial yang semakin signifikan. Bangunan dinding mengelilingi pemukiman dibarengi dengan temuan-temuan proyektil menunjukkan adanya konflik antar-daerah yang menimbulkan peperangan.

Ketegasan hierarki sosial makin ditunjukkan dengan adanya pengorbanan manusia yang mana diduga penguasa atau kalangan atas mengorbankan para pembelot dan kriminal dengan dipenggal kepala atau kakinya (Barnes, 1993: 113 & 116).

Banyaknya peperangan menimbulkan berkembangnya teknologi peralatan perang yang didukung dengan pembuatan peralatan berbahan perunggu (Barnes, 1993: 117), sehingga perunggu menjadi bahan yang dianggap mewah. Sementara dalam ilmu antropologi ditekankan bahwa stratifikasi sosial dilatar belakangi oleh “perbedaan akses terhadap sumber daya dasar” pada masyarakat tertentu (Fried dalam Barnes, 1993: 117). Maka, sekiranya keterbatasan akses terhadap perunggu lah yang menyebabkan makin tegasnya stratifikasi sosial di masa Neolitik akhir. Keterbatasan akses terhadap perunggu diwujudkan dalam munculnya tradisi minum oleh kalangan elite Longshan (Barnes, 1993: 118). Mengingat penjelasan Yuffe (dalam Underhill, 2018: 9) bahwa jamuan menjadi eksekusi identitas sang tuan rumah sebagai pihak yang menjamu, tepatnya hal inilah yang dilakukan oleh para elite Longshan dengan orang-orang asing dari tempat lain (Underhill, 2018: 17). Tidak hanya menjalin hub-

ungan yang sifatnya setara, para elite juga berlomba menjamu tamunya dengan lebih baik daripada yang lain untuk menaikkan kuasa mereka pada tingkat lokal maupun regional.

Kualitas jamuan yang dilihat dari hidangan dan wadahnya membuat perunggu memiliki nilai lebih sebagai peningkat kualitas jamuan hingga pada masa Erlitou (ca. 1900–1500 BCE) ketika perunggu sudah semakin masif digunakan. Wadah untuk menjamu minuman tampak mendapat perhatian khusus, sehingga pengrajin masa Erlitou dapat membuat karya uniknya sendiri yaitu jue tripod pada masa Erlitou Tahap III (Underhill, 2018: 17).

Peningkatan Kualitas Minuman Beralkohol

Selain kualitas wadahnya yang meningkat, kualitas minuman beralkohol juga terus meningkat hingga pada masa proto-histori Zhou Barat (ca. 1046–722 BC). Dari masa ini, pada situs Kubur Changzikou yang berusia 3.000 tahun lalu ditemukan lebih dari 90 wadah berbahan perunggu dimana 52 wadah yang memiliki tutup masih menyimpan seperempat hingga setengah penuh minuman beralkohol beraroma harum (McGovern dkk, 2004: 17597). Penyebab minuman ini masih tersimpan dengan baik karena tutup wadahnya menyambung rapat dengan bibir wadah yang seiring berjalannya waktu, tutup tersebut terkorosi sehingga memutus kontak dengan kondisi luar wadah dan menjaga minuman di dalamnya tetap aman. Penelitian yang dilakukan oleh McGovern dan tim (2005: 17597) menghasilkan kesimpulan bahwa tanaman menjadi bahan utama minuman ini, kemungkinan besar adalah jewawut tetapi dapat juga berupa nasi. Bahan fermentasinya adalah ragi modern, sementara sumber aroma harum berasal dari campuran kamper dan tumbuhan obat juga bahan alami lain. Bahan pewangi selain kamper banyak disebutkan di berbagai inskripsi Cina, antara lain resin pohon, bunga, dan tumbuhan obat beraroma sedap seperti *Artemisa argyi* (McGovern dkk, 2004: 17598). Meskipun begitu, tidak menutup kemungkinan bahwa aroma harum muncul dari dedaunan wangi yang direndam, seperti yang dapat ditemui pada teh masa kini.

Perbedaan Minuman Beralkohol pada Masa Neolitik dan Erlitou Tahap II

Pertanyaan lain yang muncul adalah mengapa bahan pembuatan minuman Erlitou Tahap II begitu berbeda dengan minuman beralkohol pada masa Neolitik Awal? Tidak ditemuinya kandungan madu maupun buah pada minuman masa Erlitou Tahap II menjadi perbedaan utamanya dengan minuman yang lebih kuno. Melalui beberapa penelitian, diketahui bahwa minuman beralkohol dari jewawut atau nasi yaitu *chang* atau *jiu* menggunakan sakarifikasi dalam proses pembuatannya. Sakarifikasi adalah pengeksploitasi jamur tertentu untuk kemudian memecah karbohidrat pada bahan terkait sehingga menjadi gula yang sederhana dan dapat difermentasikan (McGovern dkk, 2004: 17598). Dengan begitu, adanya gula pada bahan utama minuman membuat tidak dibutuhkannya pemanis lain dari madu maupun buah-buahan. Walaupun tidak membutuhkan buah-buahan lagi, tampaknya penghuni masa Zhou Barat masih ingin merasakan minuman beralkohol yang memiliki cita rasa buah. Hal ini terbukti dari temuan pada situs Taixi, yaitu residu putih padat pada dasar sebuah guci *weng* menurut analisis McGovern dkk (2004: 17597-17598).

Bagaimanapun juga, seiring berjalannya waktu keadaan selalu berubah hingga tampaknya pada masa Shang awal (1600 SM) produksi wadah jamuan berbahan perunggu mulai bergeser. Hal ini kemungkinan menunjukkan kekuasaan politik dan identitas baru (Underhill, 2018: 17). Produksi peralatan perunggu memang sangat besar namun hingga masa Shang





Jue Tripod dari masa Shang Akhir
(sumber: christies)

Akhir (ca. 1250–1046 BCE) pengrajin bahkan masih terus membuat keramik. Underhill (2018: 17) berasumsi bahwa sejak masa Erlitou ketika *jue tripod* menjadi barang berharga yang menunjukkan identitas kalangan elit, penjalinan relasi sosial antar-masyarakat melalui jamuan mulai dilarang seiring dengan makin bervariasinya wadah perunggu. Hal ini mempertegas perbedaan jamuan antara para elit dan rakyat biasa. Lebih lanjut, Underhill (2018: 17) beranggapan bahwa produksi perunggu dibarengi dengan produksi keramik yang dimulai pada masa Shang merupakan bentuk pembatasan akses rakyat akan suatu sumber daya oleh kaum elit.

PENUTUP

Terlepas dari kontroversinya, minuman beralkohol merupakan salah satu jenis minuman yang cukup digemari oleh masyarakat dunia. Di beberapa negara, mengonsumsi minuman alkohol bahkan sudah menjadi tradisi. Sebagai negara yang termasuk memiliki tradisi tersebut, Cina rupanya memiliki sejarah yang cukup panjang mengenai minuman beralkohol. Kehadirannya berawal dari kondisi iklim yang lebih hangat sehingga manusia dapat hidup dengan lebih produktif lalu mulai memproduksi berbagai makanan dan minuman salah satunya minuman beralkohol. Temuan tertua di situs Jiahu (7.000 SM) menunjukkan bahwa minuman beralkohol telah dikonsumsi oleh masyarakat luas sekaligus digunakan sebagai bekal kubur.

Seiring dengan makin kompleksnya kehidupan masyarakat, tradisi minum minuman beralkohol makin berkembang, baik dari segi kualitas minumannya juga wadah yang digunakan. Pada Masa Neolitik akhir ketika penggunaan perunggu sebagai bahan berbagai peralatan mulai banyak digunakan, kualitas jamuan beserta wadahnya memiliki peran penting untuk menunjukkan status sosial yang dari situ pula diplomasi-diplomasi politik terjalin. Wadah minuman alkohol untuk jamuan berkelas pada masa ketika masyarakat kompleks mulai terbentuk salah satunya adalah *Jue tripod* dari masa Shang akhir. Di sisi lain, perbedaan kualitas alkohol pada masa Neolitik awal dan akhir terletak pada tidak ditemukannya kandungan madu dan sari buah dari minuman beralkohol dari masa Neolitik akhir.

Dari tulisan ini sekiranya dapat disimpulkan bahwa minuman beralkohol bukan hanya digunakan sebagai minuman pemabuk yang menyenangkan, melainkan juga minuman yang digunakan untuk menjalin relasi sosial bahkan menunjukkan klaim atas status sosialnya. Kehadiran minuman beralkohol sebagai bukti identitas status sosial tidak hanya dilihat dari kualitas minumannya saja, tetapi juga kualitas wadah yang digunakan.

KEPUSTAKAAN

- Anindita, K. (2020). *Plus Minus Alkohol bagi Kesehatan*. URL: <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-5252916/plus-minus-alkohol-bagi-kesehatan>. Diakses pada 11 Agustus 2021.
- Barnes, G.L. (1993). *Cina, Korea and Japan: The rise of civilization in East Asia*. London: Thames & Hudson.
- Loviana, Y. dan Karsono, O.M.F. (2013). Pandangan Etnis Tionghoa Surabaya Terhadap Budaya Penggunaan Arak. *Century: Journal of Chinese Language, Literature and Culture*, 1(2), 1-15.
- McGovern, P.E. dkk. (2004). Fermented beverages of pre-and proto-historic China. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 101(51), 17593-17598.
- McGovern, P.E. dkk. (2005). Chemical Identification and Cultural Implications of a Mixed Fermented Beverage from Late Prehistoric Cina. *Asian Perspectives*, 44(2), 249-275.
- Moula, D. (2008). *Perilaku Konsumsi Minuman Beralkohol Studi Kasus Pada Suku Pamona Pu'umboto Kecamatan Pamona Selatan Kab. Poso*. Tesis. Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Prabowo, A.G . (2016). *Perilaku Agresif Pada Pecandu Alkohol*. Skripsi. Progam Studi Psikologi Fakultas Psikologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Quamila, A. (2021). *8 Manfaat Mengejutkan Alkohol dan Minuman Keras*. URL: <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-minuman-keras-untuk-kesehatan/>. Diakses pada 11 Agustus 2021.
- Underhill, A.P. (2018). Urbanization and new social contexts for consumption of food and drink in northern China. *Archaeological Research in Asia*, 14: 7-19.
- VOA Indonesia. (2013). *Minuman Beralkohol yang Populer di Cina Siap Berekspansi ke Barat*. URL: <https://www.voaindonesia.com/a/minuman-beralkohol-yang-populer-di-Cina-siap-berekspansi-ke-barat/1674653.html>. Diakses: pada 11 Agustus 2021.



Menapak Jejak Kuliner dalam Upaya Merekonstruksi Kehidupan Manusia Era Klasik dan Perannya Bagi Masyarakat Sekarang

Candrika Ilham Wijaya

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

Pendahuluan

Dalam perjalanan panjang umat manusia dalam melawan berbagai tantangan, ketersediaan makanan menjadi sangat vital karena sebagai bahan utama penunjang kehidupan. Tanpa kehadiran makanan, sosok *Sapiens* tidak akan mampu bertahan dan beregenerasi hingga menjadi manusia modern masa kini. Dalam tradisi manusia yang berhasil diungkap oleh kaca mata arkeologi, adaptasi manusia dalam memunculkan makanan sebagai sumber energi bagi tubuh dilakukan dengan jalan berburu dan meramu. Hal ini tentu tidak terlepas dari bentuk adaptasi alami manusia agar tidak mati kelaparan.

Dengan menggunakan kemampuan daya kekuatan dan pikiran, seiring berjalannya waktu manusia mulai terbiasa menyajikan berbagai macam makanan—terlebih lagi ketika api mulai ditemukan. Pasca penemuan api, kemajuan pengetahuan dalam dunia masak-memasak memudahkan manusia untuk mengunyah, menghemat waktu makan, serta berpengaruh pada pertumbuhan otak sehingga tidak heran jika manusia dijuluki sebagai ras juru masak (Harari, 2017: 13-14). Bila ditelisik lebih dalam, pertumbuhan otak manusia dan perkembangan aneka ragam makanan sebenarnya menjadi suatu hubungan timbal balik yang saling mempengaruhi. Dengan makanan yang beraneka ragam—terlebih yang memiliki kandungan nutrisi tinggi—tentu akan meningkatkan kecerdasan otak. Dengan otak yang semakin cerdas maka memungkinkan manusia untuk dapat membuat berbagai kreasi kuliner yang mendukung kehidupannya.

Dalam perkembangan kemampuan manusia dalam mengolah bahan pangan ternyata juga menyebabkan diversifikasi makanan menjadi berbagai jenis. Terlebih lagi dalam bingkai manusia Indonesia yang notabene terdiri atas berbagai suku bangsa. Makanan yang ada di masa sekarang ternyata juga banyak yang telah ada sejak dahulu kala. Meskipun demikian, tak semuanya dapat diketahui asal usulnya terlebih lagi makanan dari masa Klasik (Hindu-



Gambar 1. Prosesi upacara sedekah bumi di Desa Kumendung, Rembang, Jawa Tengah (Dok. Candrika Ilham Wijaya 2019)

Buddha). Alhasil, diperlukan suatu kajian tersendiri untuk mengungkap kuliner nenek moyang Nusantara. Dengan menggunakan arkeologi, masa lalu dari kuliner bisa dikuak. Lebih lanjut lagi, dengan menguak kuliner di masa lalu juga dapat digunakan sebagai bahan pendukung untuk mencari tahu aspek kehidupan lain manusia di masa lampau. Oleh karena itu, tulisan ini akan mencoba menggali kembali jejak warisan kuliner nenek moyang dengan kaca mata arkeologi sekaligus membuka tabir berbagai aspek kehidupan manusia Nusantara terutama pada masa Klasik atau Hindu-Buddha.



Pembahasan

Strategi dalam Mengungkap Kuliner Masa Lalu

Diakui atau tidak, menggali jejak kuliner di masa lalu tidaklah semudah yang dibayangkan. Kenyataan ini tidak terlepas dari fakta bahwa kuliner mudah sekali busuk dan rusak sehingga akan sangat sulit untuk menemukan jejaknya di masa lalu. Apalagi pada masa klasik dengan bukti yang tidaklah sebanyak masa sesudahnya. Oleh karena itu, upaya untuk mengungkap kuliner di masa lalu bisa dikatakan menjadi tantangan yang besar. Meskipun demikian, masih terdapat strategi yang bisa digunakan untuk mengungkap kuliner di masa lampau, terutama dengan menggunakan kajian arkeologi kuliner. Beberapa cara tersebut adalah melalui pembacaan pada relief candi, data tertulis dari prasasti dan naskah, sisa tinggalan karang gigi pada fragmen manusia masa lampau, serta data etnografi. Namun, tak bisa dimungkiri bahwa data yang dihasilkan belum bisa mengungkap kuliner di masa lalu secara

maksimal. Dengan kata lain, kajian arkeologi dalam bidang kuliner masih meninggalkan lubang-lubang kosong yang perlu ditambah.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, arkeologi kuliner tentu memerlukan bantuan disiplin ilmu lain agar rekonstruksi kuliner di masa lalu bisa lebih optimal. Bantuan ilmu lain seperti arkeologi agrikultur, paleografi, paleoantropologi, dan antropologi tentu relevan dalam mendukung kajian arkeologi kuliner. Dalam arkeologi agrikultur misalnya, hadirnya bahan pangan sebagai sumber utama pembuatan makanan tentu berpengaruh terhadap munculnya aneka kuliner. Dengan pendekatan arkeologi agrikultur yang membahas kemampuan manusia untuk memilah sumberdaya alam sebagai bentuk upaya memperoleh bahan pangan yang menjadikan mereka unggul dibanding makhluk-makhluk lain (Soedewo, 2012: 80), sudah barangkali menjadi sumber rujukan untuk mengetahui hasil olahan makanan dari manusia masa lalu. Disini pembacaan relief-relief candi yang memberikan gambaran terkait



bahan pangan (agrikultur) dapat dihubungkan dengan tinggalan prasasti yang membahas kuliner.

Sementara itu, apabila tidak ditemukan catatan tertulis (prasasti maupun naskah kuno) terkait kuliner di masa lalu maka pendekatan antropologi dengan sub disiplin etnografi bisa menjadi jawaban. Dalam kaitannya tersebut etnografi dapat mengungkapkan menjadi suatu model atas penelitian terkait dengan kuliner di masa lalu, terutama dengan mengamati masyarakat yang dianggap dapat memberikan gambaran terkait pengetahuan kuliner yang telah berlangsung secara turun temurun. Meskipun demikian, model analogi dari etnografi terkadang memang berbahaya sehingga proses interpretasi haruslah dilakukan dengan cermat dan disandingkan sesuai dengan fakta arkeologis yang ada (Suriyanto, 2004: 185). Dengan begitu, bias data yang mungkin terjadi bisa diminimalisir.

Rekonstruksi Kehidupan Masa Klasik dari Tinggalan Kuliner



Gambar 2. Relief Candi Borobudur yang memperlihatkan proses memasak makanan.
(Sumber: Krom 1920 dalam Santiko 2016)

Tak bisa dimungkiri bahwa belum banyak peneliti yang mengkaji terkait kuliner dari kacamata arkeologi menyebabkan seringkali kajian ini kurang mendapat tempat dalam bagian upaya merekonstruksi kehidupan masa lampau. Padahal dari berbagai aspek kehidupan ternyata kuliner memegang peran yang tak kalah penting. Diantaranya adalah seperti bidang sosial, ekonomi, bahkan ilmu pengetahuan ternyata saling terkait dengan kuliner.

Bidang ekonomi misalnya, dengan melihat data prasasti dalam penganugerahan *sīma* ternyata perbedaan suguhan makanan dalam upacara penetapan *sīma* bisa jadi menjadi suatu tanda adanya perbedaan ekonomi antar desa yang ditetapkan sebagai desa perdikan. Dari beberapa prasasti penetapan *sīma* yang telah dikaji oleh Nastiti (1989) dan Darmosoetopo (2003) dalam Soedewo (2012:101), yaitu Prasasti Rukam, Mantyasih, Panggumulan, serta Taji terlihat bahwa penduduk di wilayah *sīma* Rukam sanggup menghadirkan lebih banyak jenis makanan dibanding masyarakat pendukung wilayah *sīma* Mantyasih, Panggumulan, maupun Taji.

Hal ini tentu memberikan kemungkinan bukti bahwa kuliner yang disebutkan dalam prasasti dapat menjadi sebuah ukuran kemakmuran dari sebuah wilayah perdikan. Dengan

kata lain, perbedaan sumber daya kuliner yang dihidangkan minimal memberikan gambaran terkait besarnya sumber daya pangan dari suatu desa perdikan. Bukti dari masa sekarang yang kurang lebih bisa menjelaskan bahwa kuliner dapat sebagai tolak ukur kemakmuran adalah adanya sedekah bumi di Jawa—yang berlangsung secara turun temurun—memberikan bayangan bahwa perbedaan keberhasilan hasil panen dari masing-masing desa turut serta berpengaruh terhadap hidangan yang disajikan pada saat prosesi upacara sedekah bumi.

Lebih lanjut, tinggalan kuliner ternyata bisa digunakan sebagai alat ukur strata sosial di masyarakat di masa lalu. Hidangan para raja sudah barangkali berbeda dengan rakyat jelata. Bukti prasasti dalam Jawa kuno mengindikasikan adanya istilah *rajamangsa* atau makanan khusus yang hanya diizinkan untuk santapan raja dan keluarganya. Diantara contoh makanan untuk raja tersebut adalah *wrus guntin* (kambing hamil), *banawan* (sejenis ikan), *asu tugèl* (anjing dikebiri) yang bisa ditemukan di beberapa prasasti, seperti Waharu IV (tinulad), Garaman, dan Kakurungan I (Taquuddin, 2017: 100-101). Alhasil, perbedaan sajian kuliner ter-



Gambar 3. Penjual *grih* turun temurun di Binangun, Lasem.
(Dok. Candrika Ilham Wijaya 2021)

sebut memberikan tembok pembatas yang jelas menunjukkan perbedaan kelas antara penguasa dan masyarakat biasa.

Sedangkan untuk ilmu pengetahuan, tinggalan kuliner pada masa lalu dapat menjadi ukuran perkembangan seni tata boga dan gastronomi yang diketahui oleh masyarakat saat itu. Dari sumber prasasti beberapa teknologi pengolahan makanan ternyata telah bisa disaksikan.

Dalam beberapa prasasti, seperti misalnya Prasasti Taji (901 M), Watukura I (902 M), Sangguran (928 M), Alasantan (939 M) ditemukan beberapa teknologi pengolahan dalam hal pengawetan, yaitu pengeringan, pengasinan, dan pengasapan (Nasoichah, 2009: 6-7). Teknologi itu pun menghasilkan beberapa makanan baik olahan daging, ikan, dan telur.

Dalam data etnografi teknologi dan istilah Jawa kuno tersebut ternyata masih digunakan seperti dalam masyarakat pesisir Jawa (misalnya, pada eks-Karesidenan Rembang-wilayah Rembang & Tuban) yang masih ditemukan pengolahan makanan *grih* (ikan asin atau *gèreh* dalam bahasa Jawa) dan minuman tuak.

Peran arkeologi kuliner dalam kehidupan masyarakat modern

Seiring perkembangan zaman banyak dari kuliner khas Nusantara di masa lalu yang kurang diketahui asal-usulnya oleh masyarakat. Bahkan, filosofi yang terkandung di dalamnya juga perlahan memudar dan tergerus dengan kuliner luar. Padahal segudang manfaat sebenarnya bisa diperoleh dari kajian terkait kuliner tersebut, baik itu manfaat dari segi ilmu pengetahuan maupun mendukung pengentasan permasalahan terkait gizi di masyarakat.

Kehadiran arkeologi kuliner agaknya bisa menjadi suatu jembatan antara pengetahuan kuliner masa modern dan masa lalu. Terlebih lagi pemerintah tengah berupaya mengingatkan kembali akan eksistensi jalur rempah Nusantara yang di dalamnya juga mempengaruhi aneka macam kuliner. Oleh karena itu, momentum ini agaknya menjadi suatu peluang untuk menggalakkan kajian arkeologi kuliner sebagai bentuk mengenalkan kuliner masa lalu kepada masyarakat modern. Tidak berhenti disitu saja, kajian kuliner tersebut sebenarnya juga digunakan untuk mencoba ikut serta mengurai permasalahan terkait gizi buruk dan stunting yang saat ini tengah melanda Indonesia. Dengan adanya manfaat langsung tersebut, tentu dapat semakin meyakinkan masyarakat bahwa arkeologi berguna bagi mereka sehingga menumbuhkan sikap empati dan menghargai terhadap arkeologi (Tanudirjo, 2011: 9). Dengan demikian, manfaat yang ada juga tidak berhenti pada aspek penelitian saja, tetapi juga berlanjut kepada aspek praktis yang langsung dirasakan masyarakat Indonesia.

Penutup

Perkembangan manusia juga memunculkan kuliner yang beraneka ragam pula sehingga juga mempengaruhi aspek kehidupan lain dari manusia. Meski tidak mudah, melalui kajian arkeologi kuliner dengan bantuan sub disiplin ilmu lain memberikan harapan untuk mengungkap aspek kehidupan lain manusia yang terbentuk dari data kuliner masa lalu. Dengan begitu, berbagai pengetahuan manusia masa lalu bisa diketahui sekaligus bisa menjadi pijakan untuk menjadi solusi permasalahan yang terjadi di masa sekarang. Pertanyaan selanjutnya yang muncul adalah sudikah arkeologi untuk sampai ke tahap itu, ataukah berhenti pada aspek interpretasi saja? Menarik untuk disimak bersama.

Daftar Pustaka

- Harari, Yuval Noah. (2017). *Sapiens*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Nasoichah, Churmatin. (2009). Pengawetan Makanan: Upaya Manusia dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno). Dalam *Jejak Pangan dalam Arkeologi*, 1-15. Medan: Balai Arkeologi Medan.
- Soedowo, Ery. (2012). Kajian Agrikultur dalam Arkeologi: Alat Refleksi Dampak Kegiatan Agrikultur Bagi Peradaban Manusia. Dalam *Agrikultur dalam Arkeologi*, 79-115. Medan: Balai Arkeologi Medan.
- Suriyanto, Rusyad Adi. (2004). Etnografi Untuk Arkeologi: Suatu Upaya Membangun Model Penelitian Cara Pemenuhan Diet Prasejarah (Paleonutrisi). *Humaniora*, 16(2), 177-188.
- Tanudirjo, Daud Aris. (2011). Arkeologi dan Masyarakat. Dalam *Arkeologi dan Publik*, 3-12. Yogyakarta: Balai Arkeologi Yogyakarta.
- Taqyuddin. (2017). Rekonstruksi Lanskap Arkeologi Pertanian Masa Jawa Kuno (abad VIII – XI). *Disertasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.



Memahami Kegiatan Sosial, Budaya, Serta Ekonomi Masyarakat Kota Bandung Pada Masa Kolonialisme di Indonesia Melalui Kacamata Kuliner (Studi Kasus Restoran Braga Permai, Bandung)

Muhamad Duta AC Permana

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada



Gambar 1. Kondisi Jalan Braga (Bragawegg) pada tahun 1900-1942 (Sumber: Savitrie, 2017)

Pendahuluan

Kolonialisme di Indonesia terjadi tidak hanya dalam segi politik, militer, serta ekonominya saja, melainkan terjadi juga dalam segi agama, sosial, dan budaya masyarakatnya itu sendiri. Diantara banyaknya pengaruh budaya barat yang masuk ke Indonesia, salah satu hal yang ikut terbawa adalah aspek kuliner. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya restoran-restoran tua pada masa kini yang memiliki gaya arsitektur maupun menu makanan yang identik dengan pola konsumsi masyarakat eropa, salah satunya adalah Restoran Braga Permai yang berlokasi di pusat Kota Bandung, yaitu Jalan Braga yang dimana lokasi ini pada abad ke-18 merupakan pusat lokasi kolonialisme di Indonesia sehingga sangat wajar jika pada





Gambar 2. Perbandingan perbedaan Restoran *Maison Bogerijen* pada tahun 1923 (Kiri) dengan Restoran Braga Permai pada tahun 2016 (Kanan) (Sumber: Rahardjo dan Andreas, 2017)

daerah ini terdapat restoran-restoran sejenis pada masa itu.

Restoran yang dulu bernama *Maison Bogerijen* ini sudah mengalami beberapa perubahan serta renovasi dengan tujuan perawatan dan revitalisasi bangunan agar sesuai dengan fungsinya sebagai restoran eropa yang memiliki standar tinggi dalam hal apapun, baik dari bangunan, hidangan, maupun pelayanannya. Meskipun begitu, tidak bisa dipungkiri jika pada dasarnya restoran ini merupakan restoran bersejarah dimana kita selain dapat menikmati hidangan serta pelayanan nostalgia ini juga dapat mempelajari sejarah kehidupan masyarakat pada masa dahulu dalam bidang kulinernya. (Rahardjo, 2017)

Tulisan ini sendiri akan membahas mengenai sejarah dari Restoran Braga Permai, kondisi arsitektur restoran pada masa dulu serta masa kini, dan kegiatan sosial budaya yang masyarakat lakukan pada masa itu. Hal ini penulis lakukan karena pada dasarnya kuliner semenjak dari dulu sudah sangat melekat dengan kehidupan manusia, hal ini merupakan hal yang sangat jelas dikarenakan pada dasarnya manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup. Namun seiring waktu berjalan makanan mulai tidak hanya dianggap sebagai sarana manusia untuk menunjang hidupnya, melainkan lambat laun mulai berubah menjadi gaya hidup yang elegan dan indah bagi beberapa kalangan. Dari hal tersebutlah kuliner dapat menginterpretasikan bagaimana pola kehidupan sosial, budaya, bahkan hingga ekonomi masyarakat Bandung pada masa itu

Pembahasan

Restoran Braga Permai terletak di Jalan Braga, No. 58, Kecamatan Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat. Dalam segi sejarah, Restoran Braga Permai didirikan pada tahun 1918 yang pada masa itu bernama *Maison Bogerijen* menyesuaikan dengan nama dari orang yang membangun restoran ini, yaitu L van Bogerijen. Kemudian dalam segi arsitektur restoran ini sendiri mengusung nuansa Belanda yang sangat kental, selain itu terdapat juga nuansa Prancis didalamnya yang dapat dilihat dari tulisan berbahasa Prancis pada bangunan luar restoran. Selain dari restoran, *Maison Bogerijen* juga membuka toko roti yang menyediakan aneka roti-roti pilihan khas Eropa. Lalu untuk sajian hidangan yang tersedia pada restoran ini adalah roti, kue, cokelat, dan es krim. Satu hal yang unik dari restoran ini adalah walaupun restoran ini memiliki nuansa Belanda yang sangat kental ditambah sedikit nuansa Prancisnya ternyata restoran ini tidak hanya menghadirkan menu khas Eropa saja, melainkan restoran ini juga menghadirkan makanan dari penjuru negara yang berbeda-beda. Perubahan nama dari *Maison Bogerijen* menjadi Braga Permai terjadi pada masa awal ke-



Gambar 3. Jalan Braga serta Restoran *Maison Bogerijen* dengan suasana banyaknya orang Eropa yang beraktivitas pada daerah tersebut (Sumber: Carolina, 2016)

merdekaan negara Indonesia dimana Presiden Soekarno tengah menyerukan anti-kolonialismenya di Indonesia. Selain dari perubahan nama, Braga

Permai juga pernah mengalami satu kali perombakan ulang yang disebabkan oleh kebakaran pada tahun 1960. Dikarenakan perombakan tersebut pula, terdapat perbedaan mencolok antara Restoran *Maison Bogerijen* dengan Braga Permai dalam segi arsitektur serta bentuk fisik dari bangunannya itu sendiri.

Masuk ke pembahasan utamanya mengenai pola kebudayaan masyarakat kota Bandung pada masa itu melalui pengamatan bidang Kuliner pada kasus Restoran Braga Permai. Sebelum membahas lebih lanjut, sebaiknya kita memahami bersama terlebih dahulu mengenai kondisi sosial, budaya, ekonomi, politik, serta demografis masyarakat Kota Bandung pada masa tersebut. Karena bertepatan dengan kejadian kolonialisme yang tengah terjadi di Indonesia membuat adanya intensifikasi dalam interaksi sosial dan budaya di Kota Bandung antara masyarakat pribumi dengan pendatang asing baik itu interaksi yang positif maupun negatif, sehingga diperlukan adanya regulasi maupun pengaturan dari pemerintahan pada masa itu untuk mengatur aktivitas masyarakat di Kota Bandung. Dalam kasus kulinernya adalah mengenai masuknya kebudayaan masyarakat Eropa, terkhususnya Belanda baik itu melalui makanannya maupun gaya arsitektur dari tempat makannya itu sendiri. Dari masuknya kebudayaan melalui makanan inilah yang membuat adanya perbenturan dengan masyarakat pribumi pada pola konsumsi makanannya, walaupun hal ini sebenarnya hanya dialami oleh beberapa kalangan saja yang dapat merasakan dinamika serta perbenturan kebudayaan ini karena pada dasarnya pada masa kolonial di Indonesia, terutama di Kota Bandung yang biasanya dapat menikmati makanan berkelas Eropa seperti ini hanya dari kaum-kaum bangsawan, kekuasaan, maupun individu yang memiliki kekayaan yang cukup banyak untuk mencoba gaya hidup ini.

Dari penggambaran tersebut, sudah dapat terlihat jelas bagaimana kondisi masyarakat Indonesia pada masa itu dalam bidang kulinernya. Hal yang ingin penulis tekankan adalah kata “eksklusifitas” yang dimana dalam kasus ini ketika menikmati hidangan spesial terutama hidangan dari Eropa yang pada saat itu jelas memiliki nilai lebih tersendiri dibandingkan makanan-makanan pribumi membuat harga dari makanan-makanan ini akan melambung cukup tinggi hingga pada kondisi dimana masyarakat biasa atau masyarakat yang memiliki golongan ekonomi lebih rendah tidak dapat mencicipi serta merasakan kenikmatan makanan tersebut, terlepas dari mereka berasal dari masyarakat pribumi maupun pendatang. Begitu pun di Kota Bandung terutama Restoran Braga Permai dimana kebanyakan pengunjung

restoran ini berasal dari kalangan yang setidaknya bersedia membayar makanan dengan harga yang cukup tinggi. Dari hal tersebut kita dapat menginterpretasikan bagaimana adanya kesenjangan sosial dan kebudayaan masyarakat jika dilihat dari sudut pandang dari ekonomi.

Kesimpulan

Kolonialisme yang terjadi dalam aspek sosial dan budaya juga mempengaruhi kehidupan masyarakat Indonesia pada masa itu, khususnya masyarakat pribumi. Dari segala bidang yang terdapat pada pengaruh sosial dan budaya kolonialisme pada masa itu adalah pada bidang kulinernya baik itu dari segi hidangannya maupun seni arsitektur bangunannya itu sendiri. Hal ini biasa dilakukan dengan tujuan para pendatang yang berasal dari luar dapat merasakan kembali suasana kampung halamannya tanpa perlu kembali lagi ketempat tersebut. Oleh karena itu restoran serta tempat makan dengan nuansa Eropa baik dari segi hidangan maupun nuansa bangunannya sangat banyak tersebar di setiap kota di Indonesia pada masa itu sebagai bentuk pemenuhan kebutuhan masyarakat pendatang, terutama yang berasal dari Eropa yang merindukan suasana serta makanan yang ada di kampung halaman mereka. Diantara banyaknya restoran serta tempat makan bernuansa Eropa di Indonesia, salah satunya adalah Restoran Braga Permai atau pada masa itu disebut sebagai *Maison Bogerijen* yang berlokasi di Jalan Braga Secara sejarah Restoran Braga Permai didirikan pada tahun 1918 oleh L van Bogerijen Selain dari restoran, *Maison Bogerijen* juga membuka toko roti yang menyediakan aneka roti-roti pilihan khas Eropa. Kemudian dalam segi arsitektur restoran ini sendiri mengusung nuansa Belanda yang sangat kental, selain itu terdapat nuansa Prancis juga didalamnya. Perubahan nama dari restoran ini terjadi ketika Presiden Indonesia pada masa itu, Soekarno tengah aktifnya menyerukan anti-kolonialisme di Indonesia, sedangkan perubahan arsitektur bangunan terjadi dikarenakan restoran ini sempat terbakar pada tahun 1960 sehingga bangunannya perlu direkonstruksi ulang menyesuaikan kondisi arsitektur pada masa tersebut. Kemudian pola kebudayaan masyarakat kota Bandung pada masa itu melalui pengamatan pada Restoran Braga Permai adalah adanya eksklusifitas yang terjadi dimana hanya beberapa kalangan saja yang dapat menikmati hidangan-hidangan di restoran ini terlepas mereka merupakan masyarakat pribumi maupun pendatang.

Daftar Pustaka

- Kumpanan. (2019). *Braga Permai, Resto Legendaris di Bandung*. URL: <https://kumpanan.com/myra-anastasia/braga-permai-resto-legendaris-di-bandung-1rzZxRURrod>. Diakses Agustus 2021.
- Basundoro, P. (2017). Kajian tentang Sejarah Perkotaan di Indonesia pada Masa Kolonial sampai awal kemerdekaan. *Menemukan Historiografi Indonesiasentris*, 1, 709–722.
- Braga Permai. (2017). *Braga Permai Historic Restaurant, Maison Bogerijen (Chocolatier, Patis-siers, Boulangers) The Paris of Java*. URL: <https://www.bragapermai.com/about-bandung/> Diakses Agustus 2021.
- Carolina, A dan Prabu, W. (2016). Nostalgia Space-Colonial Restaurant Braga, Bandung. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa dan Desain*, (1).
- Endrayadi, E. C. (2018). *Pendidikan Kolonial di Kota Bandung*. Yogyakarta: LaksBang PRESSindo.



- Hermawan, I. (2017). Menjadikan Tinggalan Kolonial di Kota Bandung sebagai Objek Wisata. *Jurnal Kepariwisata Indonesia, Jurnal Penelitian dan pengembangan Kepariwisata*, 7(1), 85– 97.
- Jalan-Jalan KeNai. (2018). *Kuliner Klasik dan Sepenggal Sejarah di Braga Permai, Bandung*. URL: <https://www.jalanjalankenai.com/2018/10/kuliner-klasik-braga-permai-bandung.html> Diakses Agustus 2021.
- Luftiany, T dan Imam, S. (2016). Bandoeng Tempo Doeloe. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni rupa dan Desain*, (1), 16.
- Rahardjo, S dan Andreas, D. H. (2017). Umbrella-Canopy as an Icon of Braga Permai Restaurant in Bandung. *Advances in Economics, Business, and Management Research*, 41, 39–44.
- Rusnandar, N. (2010). Sejarah Kota Bandung dari “Bergdessa” (Desa Udik) menjadi Bandung “Heurin ku Tangtung” (Metropolitan). *Patanjala*, 2(2), 273–293.
- Savitrie, T. (2017). Jalan Braga Menuju Kawasan Heritage Tujuan Wisata Dunia. *Prosiding Seminar Heritage IPLBI 1 2017*, B 241–350.
- Setiady, P. A dan Santi, S. (2020). Metode Expansion Design Furniture pada Restoran Bersejarah Braga Permai, Jln. Braga, Bandung. *Prosiding SNADES 2020 – Optimisme Untuk Pembangunan Negeri*, 81–86.
- Silviani, A. (2017). Mengenal Maison Bogerijen, Restaurant Legendaris di sisi Jalan Utama Braga. <http://www.arumsilviani.com/2017/09/24/mengenal-maison-bogerijen-sejarah-maison-bogerijen>. Diakses pada Agustus 2021.



Mengintip Aneka Kuliner Sesaji Pemujaan Dewa pada Relief Kresnayana Percandian Panataran

Muhamad Satok Yusuf

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana

PENDAHULUAN

Percandian Panataran merupakan kompleks bangunan suci terbesar di Jawa Timur. Monumen yang merupakan ‘Candi Negara’ pada masa Majapahit tersebut menyimpan informasi yang cukup kaya. Salah satunya adalah relief pada dinding percandiannya. Relief Ramayana dan Kresnayana dipahatkan pada dinding kaki Candi Induk Panataran. Relief Panji menghiasi Batur *Pendapa* Teras. Relief fabel juga dipahatkan pada beberapa bagian bangunan, seperti pada *Pendapa* Teras, Candi Naga, dan Kolam Percandian Panataran.

Relief yang dipahatkan pada dinding Percandian Panataran memiliki fungsi sebagai media pembelajaran moral-didaktis, menambah spiritualitas pemuja saat melakukan ritus, penanda nafas keagamaan, serta gambaran kehidupan masyarakat pada masa tersebut. Fungsi terakhir dari relief tersebut menarik untuk dikaji, terutama pada sisi aktivitas keagamaan dan sesaji yang digunakan. Melalui pengamatan pada relief tersebut, pengunjung dihadirkan gambaran bentuk pemujaan yang dilakukan masyarakat pada masa Majapahit beserta sesaji yang dihaturkan.

Kajian ini berupaya menelusuri ragam sesaji yang terdapat pada relief percandian. Sesaji yang dimaksud difokuskan pada pahatan tiga panil relief Kresnayana di dinding kedua Kaki Candi Induk Panataran, menggambarkan adegan Kresna memuja Dewa Wisnu, Kresna memuja Surya, dan Kresna melewati tempat pemujaan lingga di hutan. Melalui penelusuran tersebut, setidaknya didapatkan gambaran pemujaan yang dilakukan oleh bangsawan pada masa Majapahit, khususnya dari ragam sesaji yang dihaturkan.

Metode yang digunakan dalam kajian ini melalui proses pengamatan pada relief, identifikasi simbol sesaji pada pahatan relief, serta analisis deskriptif kualitatif. Digunakan pula kajian pustaka untuk membantu analisis, antara lain terhadap Kakawin Kresnayana, artikel ilmiah, buku, serta sumber internet lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selayang Pandang Percandian Panataran dan Relief Kresnayana

Percandian Panataran merupakan kompleks bangunan suci yang telah berdiri sejak pemerintahan Raja Kertajaya/Srengga dari Kadiri di barat daya Kaki Gunung Kelud. Raja Kertajaya memberikan anugerah kepada rakyat Panataran berupa *sima* wilayah yang menaungi bangunan suci Panataran pada tahun 1119 Saka (Lutfi, 1991: 67–69). Bangunan tersebut lantas dikembangkan oleh raja-raja Majapahit, antara lain Raja Jayanagara pada tahun 1240–1245, Ratu Tribhuwana pada tahun 1269, Raja Hayam Wuruk pada tahun 1291–1301, dan Ratu Suhita pada tahun 1337 Saka (Sedyawati, dkk: 228–239).

Penataan bangunan suci tersebut tidak berbentuk mandala konsentris, tetapi berupa pelataran yang terbagi menjadi tiga bagian, yaitu pelataran depan, tengah, dan belakang/utama. Pelataran depan terdapat bangunan *Pendapa* Agung, *Pendapa* Teras, Candi Angka





Percandian Panataran
Dokumentasi: Yusuf 2021

Tahun, dan bangunan panggung yang menyisakan umpak. Pelataran kedua terdapat sejumlah batur bangunan dan Candi Naga. Pelataran ketiga terdapat Candi Induk yang dikelilingi sejumlah batur serta sebuah candi menara di sisi selatannya, serta kolam di sudut tenggara. Pembagian halaman semacam itu lazim dijumpai pada bangunan suci di Pulau Bali. Dengan demikian, kuat dugaan Percandian Panataran merupakan model awal dari konsepsi bangunan suci semacam pura di Bali.

Percandian Panataran dikembangkan dikelola oleh masyarakat. Prasasti Palah (1119 Saka) yang ditemukan di pelataran ketiga percandian tersebut memuat anugerah Raja Kertajaya kepada empat lurah yang menjaga kelestarian tempat suci. Bangunan tersebut digunakan sejak masa akhir Kadiri hingga masa akhir Majapahit. Bhujangga Manik dalam diarinya pernah mengunjungi Percandian Panataran dan belajar ilmu agama selama setahun. Ia menggambarkan kondisi bangunan tersebut riuh peziarah dan cendekiawan. Bahkan, bangunan tersebut tetap ramai dikunjungi, walau terjadi kemelut politik di Kerajaan Majapahit pada abad ke-15 Masehi (Noorduyn, dkk., 2009; Yusuf, 2021).

Dinding Percandian Panataran dihiasi relief naratif Kresnayana, Ramayana, Panji, dan fabel. Relief pertama menarik untuk dikaji, sebab menggambarkan sejumlah adegan pemujaan kepada dewa. Relief Kresnayana dipahatkan pada dinding kedua Kaki Candi Induk Panataran, memuat kisah perkawinan Kresna dengan Rukmini. Reliefnya dibaca *pradaksina*, memutar searah jarum jam yang dimulai dari sebelah kiri tangga.

Adegan relief Kresnayana diawali dari Kresna dikejar oleh raksasa Kalayawana dan memohon perlindungan Resi Mucukunda, dilanjutkan perjalanan Kresna menuju istana Raja Bismaka untuk bersaing dengan Raja Cedi dalam meminang Rukmini. Adegan perjalanan Kresna tersebut digambarkan cukup panjang, memuat aktivitas Kresna bertemu Baladewa, memuja Dewata, bertemu Resi, dan bermalam di suatu tempat. Adegan dilanjutkan dengan upaya Kresna menculik Rukmini. Puncaknya berupa peperangan Kresna melawan Raja Cedi dan Rukma. Relief diakhiri dengan adegan Rukmini diboyong Kresna.

Relief Pemujaan Dewa dan Sesaji yang Dihaturkan

Relief Kresnayana yang menggambarkan adegan pemujaan Dewa didapati pada dinding utara dan timur. Adegan pertama menggambarkan Kresna duduk bersila dengan sikap tangan *anjali* memuja Dewa Wisnu di hadapannya. Di depannya dipahatkan sejumlah sesaji yang diletakkan di atas batur, antara lain nasi berbentuk gunung (*tumpeng*), pisang *setandan*, tiga buah manggis, dan api. Keempat sesaji tersebut masing-masing diwadahi dengan bokor.



Relief Kresna Memuja Dewa Wisnu. Dokumentasi Yusuf 2021

Relief kedua menggambarkan Kresna sedang berdiri di depan meja. Ia menghadap ke arah matahari dengan sikap tangan *anjali*. Pemujaan Kresna terhadap matahari pada relief tersebut dibandingkan dengan kisah dalam Kakawin Kresnayana yang digubah oleh Mpu Triguna pada masa pemerintahan Raja Warsajaya. Mpu Triguna menguraikan adegan Kresna memuja Siwa-Surya pada pagi hari sebagai obat karena sakit asmara terhadap Dewi Rukmini



Relief Kresna Memuja Dewa Siwa-Surya. Dokumentasi Yusuf 2021

(14.1-15.11) (Zoetmulder, 1985: 356). Pemujaan Siwa-Surya dalam kakawin tersebut memiliki kesesuaian dengan gambaran pada relief Kresnayana.

Sesaji yang dihaturkan Kresna kepada Dewa Siwa sebagai Surya berupa nasi *tumpang* dan pisang *selirang*. Sesaji diwadahi bokor, diletakkan di atas meja beralaskan enam lembar daun pisang. Di depan meja tampak miniatur candi, difungsikan sebagai tempat pembakaran api.

Adegan selanjutnya berupa Kresna yang melewati tempat pemujaan di tengah hutan. Bangunan pada tempat pemujaan tersebut berupa balai yang diletakkan empat buah lingga berjajar. Di depan balai terdapat miniatur candi dan meja. Bangunan dikelilingi pagar dan memiliki gapura paduraksa. Tampak sesaji yang diletakkan di atas meja beralaskan daun pisang, berupa nasi *tumpang*, pisang *selirang*, dan sebuah sesaji yang belum dapat diidentifikasi.

Makna Sesaji Pemujaan Dewa dalam Sudut Pandang Semiotika

Simbol-simbol yang dipahatkan pada relief Kresnayana dalam sudut pandang Semiotika merupakan tanda dari komunikasi manusia. Setiap pahatan yang digambarkan pada ketiga relief pemujaan tersebut menyimpan tujuan yang ingin disampaikan pemahat kepada pembaca. Peirce (1955: 112-114) mengungkapkan bahwa simbol dalam komunikasi manusia tidak memiliki makna absolut sebagaimana ikon.

Pembaca dapat menerjemahkan makna dari simbol tersebut sesuai kemampuan dan konsepsi pengetahuannya dalam sebuah komunikasi.

Varian sesaji yang dipahatkan pada relief Kresnayana merupakan simbol komunikasi yang ingin disampaikan pemahat kepada pembaca. Makna pertama dari bentuk komunikasi tersebut berupa gambaran dari praktik pemujaan dewa (*dewa-yadnya*). Selanjutnya, mengenai jenis sesaji yang dihaturkan tampaknya memiliki kesamaan pada ketiga relief tersebut, yakni nasi *tumpang*, pisang, buah, dan api. Makna dari sesaji tersebut dapat ditelusuri melalui sumber prasasti, arca, dan relief pada percandian.

Ketiga jenis kuliner sesaji yang dipahatkan pada relief Kresnayana tampaknya menyiratkan makna bahwa jenis kuliner tersebut menyesuaikan dengan ketersediaan sumber daya alam di sekitarnya pada masa lampau. Padi merupakan bahan pangan yang telah ada pada masa Majapahit. Temuan arca Dewi Sri dengan pahatan tanaman padi pada sandaran arca di depan Candi Angka Tahun Panataran menjadi buktinya. Selanjutnya, Prasasti Trailokyapuri (1048 S) juga menyebutkan seruan Brahmaraja Sri Ganggadara kepada agamawan untuk melakukan upacara *caru* kepada Dewi Durga. *Caru* merupakan sesaji berupa nasi yang ditanak dalam belanga (*dyun*), kadang dicampur daging, sayuran, susu, dan rumput *kusa* (Sarkar, dalam Santiko, 1987: 188-189). Lebih tua lagi, masyarakat Blitar kuno telah mengembangkan pertanian lahan basah di Kinewu pada masa pemerintahan Raja Balitung berdasarkan uraian Prasasti Kinewu (829 S) (Brandes, 1913: 33).

Pisang merupakan salah satu tanaman yang mudah dijumpai di Nusantara sejak masa Hindu-Buddha. Beberapa panil relief Candi Borobudur dan Candi Panataran menggambarkan pohon pisang tumbuh menghiasi pelataran pemukiman dan bangunan suci. Adapun manggis juga telah dikenal lama di Nusantara, dibuktikan dengan pahatan *laksana* arca Durga di Kekunoan Mleri berupa buah manggis dan *laksana* relief Garudeya di Candi Kidal (Scheurleer, 2009: 214). Dengan demikian, dapat diterima bahwa macam kuliner sesaji yang



dipahatkan pada relief Kresnayana Candi Induk Panataran menggunakan sumber daya alam yang tersedia di sekitarnya pada masa Majapahit.



Relief Kresna Melewati Tempat Pemujaan Lingga di Hutan
Dokumentasi Yusuf 2021

PENUTUP

Percandian Panataran memiliki kekayaan informasi, salah satunya terekam pada relief Kresnayana. Relief yang berkisah tentang perkawinan Kresna dengan Rukmini tersebut dipahatkan sejumlah aktivitas pemujaan kepada Dewa Wisnu, Siwa-Surya, dan Siwa (dalam simbol lingga). Pemujaan tersebut dilengkapi dengan sesaji, berupa nasi tumpeng, pisang, buah manggis, dan api. Penggunaan kuliner pada sesaji tersebut berdasarkan teori Semiotika menyiratkan makna tentang pemanfaatan sumber daya alam di lingkungan sekitar pada masa Majapahit. Makna tentang ketetapan jenis sesaji yang dihaturkan pada relief tersebut membutuhkan penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Brandes, J.L.A. 1913. *Oud Javaansche Oorkonden*. Batavia: Albrecht & Co.
- Lutfi, I. 1991. *Telaah Prasasti Palah dalam Hubungannya dengan Candi Panataran*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Noorduyn, J., dkk. 2009. *Tiga Pesona Sunda*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Peirce, C. S. 1955. *Philosophical Writings of Peirce*. New York: Dover Publication Inc.
- Santiko, H. 1987. *Kedudukan Bhatari Durga di Jawa pada Abad X-XV Masehi*. Disertasi. Jakarta: Universitas Indonesia
- Scheurleer. P.L. 2009. The Javanese Statue of Garuda Carrying Wisnu and Candi Kidal. *Atribus Asiae*, 69(1), 189-218.
- Sedyawati, E., dkk. 2017. *Candi Indonesia Seri Jawa*. Jakarta: Kemdikbud.
- Yusuf, M.S. 2021. *Candi Panataran Masa Akhir Majapahit, Bertahan Tanpa Bantuan Penguasa*. URL: Goodnewsfromindonesia.id. Diakses 24 Juli 2021
- Zoetmulder, P.J. 1985. *Kalangwan-Sastra Jawa Kuno Selayang Pandang*. Jakarta: Djambatan.



Makanan Sebagai Simbol Status Sosial pada Masa Jawa Kuno

Ahmad Kholdun Ibnu Sholah

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada



Gambar 1. Prasasti Waharu IV,
Sumber: <https://socrates.leidenuniv.nl>

PENDAHULUAN

Salah satu ciri masyarakat yang kompleks ialah memiliki hierarki dalam susunan anggotanya atau kerap disebut status sosial. Perbedaan status ini juga diimplikasikan dalam akses individu terhadap sumber-sumber strategis. Adapun sumber-sumber strategis tersebut biasanya dinyatakan dalam bentuk hak-hak istimewa bagi kelompok *elite* yang tidak dapat diperoleh dengan mudah oleh kelompok lain yang berada di lapisan yang lebih rendah (Rahardjo, 2011: 29). Dalam kasus masyarakat masa Jawa Kuno, atribut yang menjadi sumber strategis guna membedakan antarlapisan kelas ditampilkan dalam bentuk misalnya sebutan-sebutan kehormatan yang menyertai jabatan-jabatan yang melekat pada pemiliknya (Rahardjo, 2011: 90) serta penggunaan jenis pakaian dan perhiasan tertentu (Noerhadi, 2012: 49-72). Di samping kedua atribut di atas, terdapat indikasi lain yang menjadi hak-hak istimewa bagi pemilik status sosial tertentu pada masa Jawa Kuno. Keterangan berdasarkan sumber prasasti mengatakan adanya jenis makanan khusus yang hanya dapat dikonsumsi oleh orang-orang dengan jabatan tertentu seperti kepala *sima*. Penggunaan makanan sebagai atribut sumber strategis status sosial bukanlah hal yang jarang pada masyarakat kompleks, akan tetapi mengamati fenomena ini pada masyarakat Jawa Kuno dapat menjadi persoalan yang menarik.

Konsep status sosial yang berlaku pada masa Jawa Kuno serta kaitannya dengan kepala *sima* dapat menjadi latar belakang untuk menjelaskan tatanan masyarakat Jawa Kuno yang kompleks. Dari situ, keterkaitan makanan sebagai atribut sumber strategis status sosial pada masa Jawa Kuno dapat dijelaskan. Beberapa hal yang menarik adalah mengenai apa yang membedakan makanan-makanan yang disebutkan sebagai sumber strategis status sosial dengan makanan yang dikonsumsi secara umum. Untuk menjawab pertanyaan yang diajukan,



kajian pustaka dilakukan terhadap publikasi mengenai prasasti. Adapun termasuk dalam prasasti yang dimaksud adalah Prasasti Waharu IV. Prasasti tersebut berupa enam lempengan tembaga berukuran 36 x 10 cm, bertuliskan di kedua sisinya, kecuali lempeng pertama, dengan 7 baris tulisan. Prasasti Waharu IV merupakan salinan yang dibuat pada jaman Majapahit. Huruf dan bahasanya menggunakan huruf dan bahasa Jawa Kuno dengan penanggalan 853 Saka (12 Agustus 931 M). Prasasti ini ditemukan di daerah Gresik, Jawa Timur dan disimpan di Museum Nasional dengan nomor inventaris E. 20 a-f (Boechari, 1985/1986: 59). Di samping itu sebagai komparasi untuk keperluan dukungan terhadap data primer adalah prasasti-prasasti lain serta publikasi karya-karya ilmiah dari para ahli dalam bidang terkait.

PEMBAHASAN

Status Sosial pada Masa Jawa Kuno

Jawa Kuno sebagai suatu perangkat kebudayaan yang terindianisasi secara khusus mengadopsi sistem pelapisan masyarakat berdasarkan latar belakang Agama Hindu. Namun, kecuali konsep kasta atau warna, dikenal sedikitnya tiga aspek lain yang tampaknya dijadikan landasan pelapisan sosial, yakni umur, pemilikan harta, serta kedudukan dalam pemerintahan (Rahardjo, 2011: 84). Konsep umur dan jenis kelamin berkaitan dengan status yang dibawa oleh seseorang sejak lahir (*ascribed status*). Pada masa Jawa Kuno perbedaan status terjadi antara orang muda dan tua serta laki-laki dan perempuan dalam kaitannya dengan hak-hak serta pekerjaan. Sementara kepemilikan harta mengacu pada besarnya harta yang dimiliki dan digunakan sebagai simbol status. Semakin besar jumlah kekayaan seseorang maka semakin tinggi statusnya di mata masyarakat. Terakhir, yakni kedudukan dalam pemerintahan atau jabatan adalah status sosial yang signifikan dan berkaitan dengan pembahasan ini. Pelapisan sosial dalam aspek jabatan ini memiliki hierarki sangat kompleks yang terdiri atas pejabat tingkat pusat mencakup raja dan pegawai kerajaan, pejabat tingkat *watak* yakni *rakai* dan *pangkat* serta perangkat *watak* yang dimilikinya, dan pejabat tingkat *wanua* yakni para *jura/tuha* dan *rama* atau tetua (Firdatama, 2018: 26–32).

Di samping itu, dikenal pula jabatan-jabatan khusus dalam prasasti, salah satunya adalah kepala *sima*. Dalam perannya sendiri, kepala *sima* memiliki serangkaian kewajiban guna mensejahterakan suatu *sima* atau bangunan keagamaan. Di antara kewajiban tersebut ialah mengatur pemerintahan, pajak, dan denda di wilayah *sima* serta mengadakan pemujaan dan persembahan kepada *bhatara* di bangunan keagamaan (Darmosoetopo, 2003: 100–101). Oleh karena jasanya tersebut, seorang kepala *sima* dipandang memiliki kedudukan tinggi dalam masyarakat. Kedudukan tersebut tentunya disertai hak-hak istimewa. Dengan demikian, jelas bahwa kedudukan kepala *sima* pada masa Jawa Kuno penting ditinjau dari aspek jabatan.

Makanan Sebagai Atribut Sumber Strategis Status Sosial

Jawa Kuno memiliki khazanah kuliner yang sangat kaya berdasarkan sumber prasasti. Berdasarkan Prasasti Taji (823 S), dalam pesta penetapan *sima* desa Taji terdapat macam-macam nasi yang dihidangkan, yaitu *skul matiman*, *skul dinyun*, dan *skul liwêt*. Lauknya berupa ikan asin, udang dan telur, sayurinya dari daging kerbau dan daging kambing disertai macam-macam kuluban atau ulam. Pada Prasasti Panggumulan (824 S), Mantyasih (829 S),



dan Rukam (829 S) dari periode yang berdekatan juga dipaparkan jenis-jenis makanan serupa. Secara umum, jenis-jenis makanan tersebut adalah berbagai jenis nasi, berbagai jenis dendeng, telur, udang, daging ayam, kambing, babi hutan dan kerbau, ikan, *halahala*, *kawankawan*, *harangharang*, *lalapan*, *dudutan*, *rumwahrumwah*, *kasakasyan*, dan *tetis* (Darmosoetopo, 2003: 133). Tampaknya beragam makanan tersebut adalah apa yang umum dijumpai pada Jawa Kuno abad IX M. Hal itu sebagaimana ditunjukkan dari keempat sumber prasasti di atas yang menyertakan daftar jenis-jenis makanan. Sementara itu, jenis makanan khusus yang dimaksud dalam Prasasti Waharu IV (853 S) menunjukkan keeksklusifan karena penyebutannya tidak hadir dalam pesta upacara penetapan *sima* untuk dikonsumsi umum.

Keterangan yang menjadi indikasi peran makanan tersebut sebagai simbol status sosial kaitannya sebagai hak istimewa yang diberikan kepada kepala *sima* ditemukan salah satunya dalam Prasasti Waharu IV (931 M) baris 5-6 lempeng II. b. sebagai berikut:

“...*wnañ amañana rājamañsa . badawañ. baniñ. wdus guntiñ. karuñ pulih.*
karuñ mati riñ gantuñan. asu tugël. taluwah...” (Boechari 1985/1986: 61)

Secara umum penggalan isi prasasti tersebut memaparkan bahwa kepala *sima* berhak memakan makanan khusus yang biasa dimakan oleh raja (*rājamañsa*), yaitu kura-kura, penyu, kambing kendit (?), babi hutan, babi hutan yang mati di gantungan (?), anjing yang dikebiri, dan jenis binatang piaraan (Darmosoetopo, 2003: 98). Dari adanya istilah *rājamañsa* dalam prasasti ini cukup jelas untuk disimpulkan bahwa jenis-jenis makanan yang eksklusif sebagaimana tersebut di atas hanya dapat dimakan oleh raja dan seseorang dengan status kepala *sima* sebagai hak istimewa yang diberikan kepadanya. Artinya, bahwa hak-hak istimewa untuk memakan makanan tertentu bukan semata-mata karena ia mampu atau cukup kaya, melainkan lebih dahulu kedudukannya harus ditingkatkan sesuai dengan itu atas izin raja (Sedyawati, 1994: 229). Dengan demikian dapat dikatakan bahwa makanan, dalam hal ini adalah *rājamañsa*, secara fungsional lebih berarti sebagai simbol status sosial seseorang atas jabatan yang dimilikinya daripada kebutuhan konsumsi nutrisi pada umumnya.

Keistimewaan *Rājamañsa* dibandingkan Makanan Lain

Menduga apa yang menjadi keistimewaan dari daftar makanan sebagai *rājamañsa* yang disebutkan Prasasti Waharu IV bukanlah hal yang mudah. Pasalnya, sumber satu-satunya yang dapat dirujuk adalah prasasti. Data relief barangkali dapat menjadi rujukan terkait bentuk makanan pada masa Jawa Kuno. Namun, tidak ada kepastian apakah makanan yang dipahatkan termasuk dari *rājamañsa* yang dimaksud. Oleh karena itu, satu-satunya cara untuk melihat gambaran yang lebih jelas mengenai *rājamañsa* ialah dari namanya itu sendiri. Jika mengacu pada Kamus Jawa Kuno-Indonesia karya Zoetmulder (1982), kata utama dari seluruhnya mengacu pada hewan yang beberapa masih familiar dengan Bahasa Jawa saat ini seperti *asu* yang berarti anjing (Zoetmulder, 1982: 73), dan *wdus* yang berarti biri-biri, domba, atau kambing (Zoetmulder, 1982: 1408) serta kata yang asing sama sekali seperti *badawañ* dan *baniñ* yang berarti kura-kura dan penyu (Zoetmulder, 1982: 98, 104), *karuñ* yang berarti babi hutan (Zoetmulder, 1982: 468), dan *taluwah* yang diterjemahkan sebagai jenis hewan peliharaan (Zoetmulder, 1982: 1188). Diksi lain yang terdapat dalam *rājamañsa* mengacu pada perlakuan yang diberikan kepada hewan-hewan tersebut. Zoetmulder (1982: 318, 873, 1280) menerjemahkan beberapa kata dengan makna yang hampir sama, yakni kata *guntiñ*, *tugël*, dan *puliñ* (di depan kata *karuñ*) sebagai dikebiri. Terdapat catatan bahwa frasa *wdus guntiñ*



juga dapat berarti kambing muda. Terakhir, frasa *mati riy gantuwan* bermakna kurang lebih sama, yakni mati digantung.

Beberapa hewan yang disebutkan dalam *rājamañsa* selalu diberikan kata tambahan berupa perlakuan terhadap hewan tersebut seperti *guntin*, *tugël*, *puliw*, dan *mati riy gantuwan*. Artinya, boleh jadi bahwa sebenarnya hewan-hewan tersebut merupakan konsumsi umum oleh masyarakat Jawa Kuno, tetapi perlakuan terhadap hewan tersebutlah yang menjadikannya istimewa. Perlakuan terhadap makanan yang menjadikannya istimewa seperti cara memasak yang khusus untuk anggota kerajaan adalah praktik yang masih bertahan sampai zaman modern. Kelompok *rājamañsa* lainnya yang terdiri atas *taluwah*, *badawan*, dan *baniy* hanya sebatas menyebutkan nama hewan tersebut. Dalam kasus ini, boleh jadi bahwa sifat bahan makanan tersebutlah yang pada dasarnya sudah istimewa. Pengistimewaan terhadap bahan makanan sehingga menjadi atribut status sosial dapat disamakan dengan rempah-rempah pada abad ke-16 M di Eropa.

KESIMPULAN

Jawa Kuno abad IX sebagai suatu masyarakat yang kompleks memiliki pelapisan sosial sebagai salah satu karakteristiknya. Pelapisan tersebut ditunjukkan dengan adanya peran serta hak-hak tertentu yang diberikan kepada seseorang dengan status terkait. Pada kalangan pejabat, hak-hak yang diberikan menjadi prestasi tersendiri sekaligus sebagai simbol yang menunjukkan statusnya. Salah satu yang menjadi atribut simbol tersebut ialah melalui makanan. Hal itu terkait adanya kekhususan pada jenis-jenis makanan yang disebut *rājamañsa*, yang mana tidak setiap orang diperkenankan mengkonsumsinya, kecuali raja atau kepala *sima*. Dasar pengistimewaan makanan itu sendiri dapat berupa bahan makanan yang memang istimewa atau perlakuan terhadapnya yang menjadikannya istimewa. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa makanan dalam masa Jawa Kuno, selain menjadi kebutuhan primer bagi manusia, juga menjadi simbol status sosial kepala *sima*.

Daftar Pustaka

- Boechari. (1985/1986). *Prasasti Koleksi Museum Nasional Jilid I*. Jakarta: Museum Nasional.
- Darmosoetopo, Riboet. (2003). *Sima dan Bangunan Keagamaan di Jawa Abad IX-X TU*. Yogyakarta: Prana Pena.
- Firdatama, Amalia Hani. (2018). Promosi dan Mutasi Pejabat Pada Masa Pu Sindok: Tinjauan Berdasarkan Prasasti-Prasastinya. Dalam *Makalah Seminar Nasional Epigrafi Penelitian Terkini Prasasti Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Fakultas Ilmu Budaya Departemen Arkeologi.
- Noerhadi, Inda Citraninda. (2012). *Busana Jawa Kuna*. Depok: Komunitas Bambu.
- Rahardjo, Supratikno. (2011). *Peradaban Jawa Dari Mataram Kuno Sampai Majapahit Akhir*. Depok: Komunitas Bambu.
- Sedyawati, Edi. (1994). *Pengarcaan Ganesha Masa Kadiri dan Singhasari*. Jakarta: LIPI-RUL.
- Zoetmulder, P. J. (1982). *Kamus Jawa Kuno-Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.



Upaya Manusia dalam Mengawetkan Makanan Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno

Ramaditya Astaloka

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

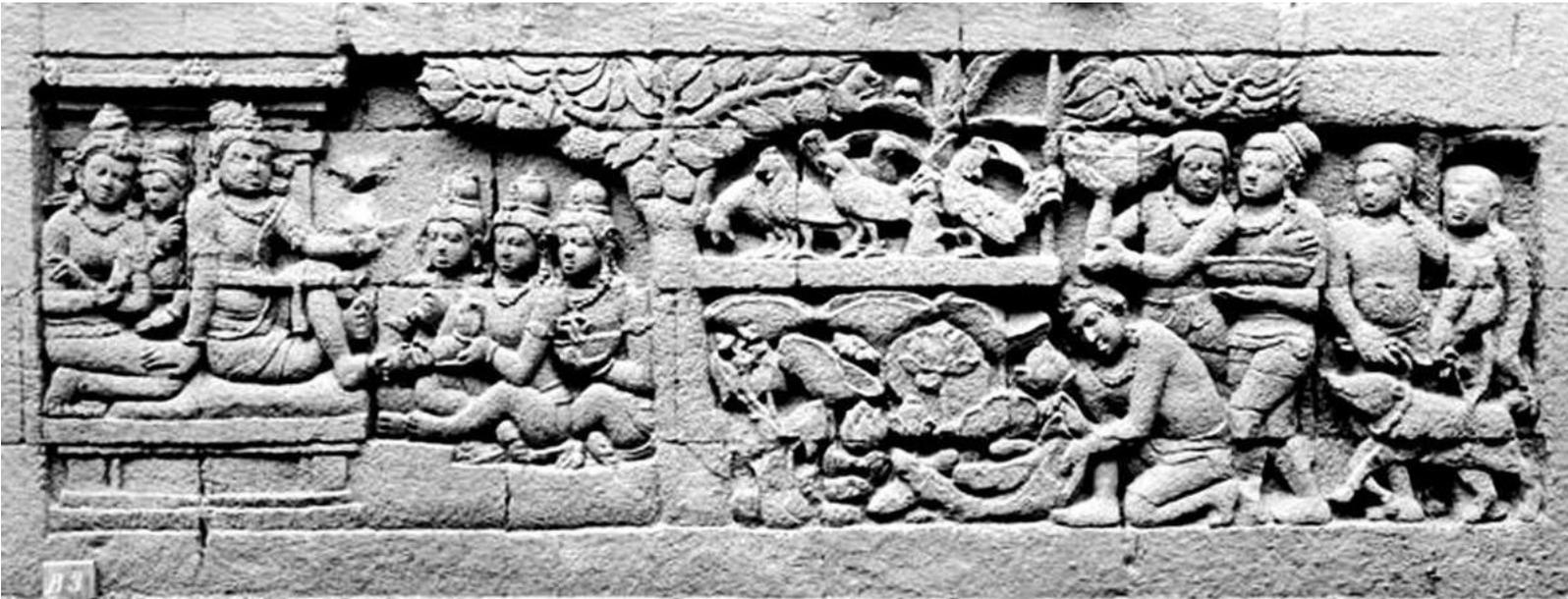


Foto 1. Makan Daging Masa Jawa Kuno

Sumber : Persagi Bandung

Pendahuluan

Salah satu kebutuhan terpenting manusia dari dahulu hingga sekarang adalah kebutuhan pangan. Di mulai dari masa Prasejarah, manusia pada masa itu mencari makanan dengan cara berburu (Paleolitik & Mesolitik) hingga masuk pada tingkat bercocok tanam (Neolitik). Lanjut ke Masa Klasik yang mana makanan tidak hanya sebagai kebutuhan biologis, melainkan juga untuk kepentingan seperti keagamaan, perdagangan, dan makna simbolik. Hal tersebut terus berkembang hingga Masa Islam dan masuknya kolonialisme yang membuat jenis serta varian makanan beraneka jenis.

Di waktu yang terus berjalan ini, populasi manusia semakin meningkat sedangkan hasil serta kondisi alam semakin berkurang dan tidak menentu. Mengetahui permasalahan tersebut maka mulai bermunculan ide-ide kreatif untuk mempertahankan makanan agar lebih tahan lama. Ide tersebut sebenarnya sudah mulai muncul sejak zaman Prasejarah. Ide tersebut berupa pengawetan makanan, pengawetan tersebut seperti pengasinan, pengasapan, pendinginan, penjemuran, dan lain sebagainya.

Beraneka cara pengawetan itu sudah sejak lama tertuang dalam beberapa prasasti pada Masa Hindu-Buddha abad ke 7-14 M. Dalam setiap prasasti tersebut, terdapat beberapa teknik pengawetan makanan dan jenis makanan yang diawetkan. Jenis makanan yang diawetkan

beraneka ragam mulai dari daging, ikan, dan telur yang mana setiap jenisnya memiliki daya tahan keawetan serta teknik pengawetan yang berbeda-beda. Dari beraneka ragam teknik pengawetan makanan tersebut, teknik pengasinan serta pengeringan adalah yang populer. Hingga saat ini, teknik pengeringan dan pengasinan masih dipertahankan serta dikembangkan oleh masyarakat.

Pembahasan

Sejarah pengawetan makanan

Memasak makanan merupakan salah satu cara manusia mengawetkan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan daya tahan serta menahan laju pertumbuhan mikroorganisme pada bahan makanan. Beberapa contoh bahan makanannya seperti daging, sayur-sayuran, ikan, susu, serta bahan lainnya yang tidak dapat bertahan lama. Pengawetan makanan sudah ditemukan sejak zaman Prasejarah, berlanjut pada Masa Hindu-Buddha, dan masa perang seperti Perang Dunia I & II.

Di setiap zaman/masa proses pengawetan tersebut terus berkembang. Dalam waktu yang bersamaan, populasi manusia lambat laun semakin meningkat, sedangkan kondisi serta hasil alam sebagai penyedia sumber makanan tidaklah menentu. Oleh karena itu, muncul ide kreatif yang telah dilakukan manusia sejak masa Prasejarah dalam hal mempertahankan makanan agar lebih tahan lama dan manusia tidak terlalu bergantung kepada alam secara langsung. Ide tersebut yakni dengan cara pengawetan makanan yang mulai dilakukan pada masa Neolitik, yaitu dengan cara dijemur, disalai, diasinkan, dan dibumbui. Pada Masa Hindu-Buddha telah mengenal berbagai jenis makanan yang diawetkan. Pengawetan makanan pada masa tersebut lalu ditulis dalam beberapa prasasti, salah satunya prasasti pada masa Jawa Kuno abad ke 7-14 Masehi. Beberapa teknik pengawetan makanan yang dilakukan seperti pengasapan, pengasinan, dan pengeringan. Pengawetan makanan berlanjut pada masa perang dunia, seperti pada masa Perang Dunia I & II. Salah satu teknik pengawetannya dengan cara pengalengan yang mana cukup marak pada masa itu untuk bekal para tentara yang ada di medan perang.

Macam-macam jenis pengawetan makanan

Dalam upaya mengawetkan suatu makanan, terdapat beberapa teknik yang telah dikenal secara luas oleh masyarakat, seperti :

1. Pengeringan
Teknik ini mengubah makanan yang sebelumnya memiliki kadar air tinggi menjadi berkadar serendah mungkin.
2. Pengasinan
Penggaraman adalah salah satu teknik pengasinan yang lebih umum sebelum adanya teknik pendinginan modern.
3. Pengalengan
Teknik dengan cara memanaskan suatu makanan dalam suhu tinggi yang akan membunuh mikroorganisme dan kemudian dikemas dengan bahan yang berasal dari aluminium atau logam.
4. Pendinginan
Teknik ini dilakukan dengan cara menurunkan suhu agar menghambat mikroorganisme



serta mencegah pembusukan pada makanan.

5. Pemanisan

Teknik dengan menaruh atau meletakkan makanan pada medium yang mengandung gula dengan kadar konsentrasi 40% untuk menurunkan kadar mikroorganisme.

6. Pengasapan

Teknik ini sebenarnya tidak membuat makanan menjadi awet dalam jangka waktu lama, karena membutuhkan kombinasi dari teknik pengasapan dan pengeringan.

Jenis makanan yang diawetkan berdasarkan sumber prasasti

Pada Masa Hindu-Buddha tepatnya sekitar abad ke 7-14 Masehi, menyebutkan jenis-jenis makanan yang diawetkan dalam prasasti, diantaranya :

1) Prasasti Taji (823 Saka/901 M)

Menyebutkan masakan yang diasinkan (*saprakara nin asinasin*) dan daging yang diasinkan (*den asin*).

2) Prasasti Panggumulan I (824 Saka/902 M)

Menyebutkan setumpuk ikan yang diasinkan seperti : ikan kakap, ikan bawal, dendeng, ikan asin, ikan layer/pari, udang, dan telur (*matumpuk asin asin dain kakap, dain kadawas, ruma han layar-layar, huran hala hala hantiga*).

3) Prasasti Watukura I (824 Saka/902 M)

Menyebutkan makanan ikan kakap kering (*den kakap*)

4) Prasasti Sangguran (850 Saka/928 M)

Menyebutkan berlimpah ruah....asin....(*tumpuktumpuk.....hasin.....*); telur yang dikeringkan (*han wigang i jaring*).

5) Prasasti Jeru-jeru (852 Saka/930 M)

Menyebutkan daging asin (*denhasin*) dan telur yang dikeringkan (*hantiga inari*).

6) Prasasti Rukam (829 Saka/907 M)

Menyebutkan berlimpah-limpah *haran*, dendeng kakap, bawal, duri, dendeng hanan, *kawan kawan*, ikan kembung, ikan pari/layar, *hala hala*, udang, ikan gabus yang dikeringkan, serta telur kepiting (*matumpuk haran den kakap kadiwas ikan duri den hanan kawan kawan rumahan layar layar hala hala huran dlag inarin muan hantrini gtm.*)

7) Prasasti Paradah II (865 Saka/943 M)

Menyebutkan daging asin (*tumpuktumpuj dehana*) dan telur yang dikeringkan (*hantiga inari*)

8) Prasasti Alasantan (851 Saka/939 M)

Menyebutkan daging asin dan telur yang dikeringkan (*hantlu inari*)

9) Prasasti Waharu I/Jenggolo (851 Saka/929 M)

Menyebutkan adanya satuan ukuran untuk ikan asin yang disebut *kujur?* (*grih sakujur*).

Keunggulan dari teknik pengawetan

Dalam hal ini sangat jelas bahwa teknik pengawetan memiliki keunggulan bila dibandingkan dengan makanan yang tidak diawetkan. Salah satu keunggulan utamanya adalah kualitas serta daya tahan makanan bisa lebih lama. Terdapat beberapa jenis makanan yang disebutkan dalam prasasti masa Jawa Kuno jika dilihat dari masa tahan makanan sebelum dan sesudah diawetkan maka akan menghasilkan data sebagai berikut:





Foto 2. Seseorang sedang menjemur ikan dengan teknik pengeringan
Sumber : Historia

Jenis Makanan	Sebelum Pengawetan	Teknik Pengawetan	Setelah Pengawetan
Telur	15-20 hari	Pengasinan	+- 8 minggu sebelum direbus
		Pengeringan	
Daging Sapi	2 hari	Pendinginan	3-7 hari
		Pengeringan	1-3 bulan
Ikan	1 hari	Pendinginan	2 hari
		Pengasinan	5-6 bulan
		Pengeringan	

Dari tabel yang telah dipaparkan di atas, dapat disimpulkan bahwa teknik pengawetan yang lebih tahan lama adalah cara pengasinan dan pengeringan. Dari kedua teknik tersebut, memiliki kelebihan dalam hal mempertahankan kualitas makanan lebih lama dan pengerjaannya cenderung lebih mudah dibandingkan dengan teknik pendinginan, pemanisan, dan pengalengan. Itulah sebabnya mengapa sampai sekarang teknik pengasinan serta pengeringan masih terus dikembagkan oleh masyarakat Indonesia baik dengan cara modern maupun tradisional di setiap daerah.

Penutup

Dengan demikian, pengawetan makanan adalah suatu hal yang berperan penting dalam keberlangsungan hidup manusia. Mulai dari zaman Prasejarah setelah ditemukannya api sebagai salah satu teknik pengawetan makanan dengan cara pengasapan. Berlanjut pada masa Jawa Kuno berdasarkan data prasasti, sudah terdapat beberapa teknik pengawetanserta jenis makanan yang diawetkan. Teknik pengasinan, pengeringan, serta pengasapan merupakan teknik-teknik yang sering digunakan dan populer pada masa Jawa Kuno. Jenis makannanya pun mulai beragam, mulai seperti aneka jenis daging, beberapa jenis ikan, hingga





Foto 3. Teknik Pengasapan Ikan
Sumber : ResearchGate

telur. Dalam setiap teknik pengawetan dan jenis makanannya memiliki keawetan/daya tahan yang berbeda-beda. Perkembangan teknik pengawetan terus berlanjut hingga masa Islam serta saat kolonialisme masuk, teknik seperti teknik pengalengan dan pendinginan mulai digunakan untuk keperluan di medan perang. Pengawetan makanan juga memiliki banyak keunggulan seperti yang dipaparkan dalam tabel di atas. Hal ini membuat beberapa teknik pengawetan makanan seperti teknik pengeringan dan pengasapan terus dikembangkan hingga era modern ini dengan peralatan yang lebih canggih.

Daftar Pustaka

- Budiman, Muhammad Syarif. (2004). *Teknik Penggaraman dan Pengeringan*. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional.
- Kaya, Ivonne Raystika Gretha. (2013). *Pengawetan Ikan*. URL: <https://graceliaraystika.wordpress.com/2013/09/10/pengawetan-ikan/>. Diakses 21 Juni 2021.
- Nasoichah, Churmatin. (2009). Pengawetan Makanan : Upaya Manusia dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno). *Jejak Pangan dalam Arkeologi*. 1(409), 1-15.
- Nastiti, Titi Surti. (1981). Prasasti Pangumulan (Suatu Telaah tentang Tanah Abad ke 9 & 10 Masehi). *Skripsi*. Fakultas Sastra Universitas Indonesia. Jakarta.
- Putri, Risa Herdahita. (2019). *Cara Kuno Mengawetkan Makanan*. URL: <https://historia.id/kuno/articles/cara-kuno-mengawetkan-makanan-vZXwZ>. Diakses 21 Juni 2021.
- Ratnawati, Lien Dwiari. (1991). *Jenis-jenis Masakan Upacara Sima pada Masa Jawa Kuna Menurut Data Prasasti*. PIA, VI. Jakarta: Puslit Arkenas.
- Safnowandi. (2012). *Pengawetan Makanan untuk Mengendalikan Aktivitas Mikroba Perusak Makanan*. URL: <https://safnowandi.wordpress.com/2012/11/03/pengawetan-makanan-untuk-mengendalikan-aktivitas-mikroba-perusak-makanan/>.

Tradisi "Minum" Di Indonesia

Reinardus Widya C.

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

PENDAHULUAN

Pada saat ini masyarakat Indonesia telah memiliki kebudayaan yang sifatnya tradisional dan beragam karena berasal dari berbagai macam kelompok masyarakat atau suku yang ada di negara Indonesia. Masing-masing kebudayaan di Indonesia memiliki ciri khas atau karakter karena kebudayaan merupakan sebuah simbol yang dihasilkan dari pola pikir, perasaan, dan tindakan masyarakat terhadap keadaan di sekitarnya yang semakin berkembang akibat adanya nilai-nilai kehidupan yang terserap di dalamnya (Kluckhohn, 1951). Kebudayaan tersebut akhirnya dijadikan sebagai identitas dari suatu masyarakat yang terdiri atas berbagai hal seperti upacara adat, kesenian, kuliner, dan sebagainya.

Pada hal ini ada salah satu kebudayaan yang cukup menarik yaitu budaya kuliner khas Indonesia yang sudah diwariskan oleh masyarakat sejak dahulu. Tinggalan kuliner yang akan dikaji adalah tradisi minuman beralkohol di Indonesia yang telah ada sejak Masa Klasik Indonesia dalam hal ini mengambil contoh periode Jawa Kuno dan Indonesia di masa sekarang. Penggunaan minuman tersebut dapat dilihat pada beberapa keterangan di beberapa prasasti dari masa tersebut yang menyebutkan salah satu jenis minuman seperti tuak yang dijadikan sebagai salah satu *item* dalam upacara *sîma* (Haryono, 1999: 18). Selain itu, pada tulisan ini juga akan dijelaskan mengenai perbandingan peran tradisi minuman beralkohol dalam kehidupan masyarakat dari Masa Klasik dengan masyarakat di Indonesia sekarang beserta dampak dari tradisi tersebut.

PEMBAHASAN

Minuman Beralkohol Secara Umum

Secara umum, minuman beralkohol tradisional merupakan minuman yang dibuat dari bahan alami yang sudah difermentasi dan melalui proses penyulingan sehingga minuman tersebut mengandung alkohol dengan kadar tertentu sesuai dengan proses pembuatan minuman tersebut. Kemudian, minuman alkohol juga memiliki kandungan utama yaitu etanol. (Depkes RI, 2009 dan Nurwijaya, 2009 dalam Lestari, 2016).

Bukti Penggunaan Minuman dalam Prasasti dan Sumber Lain dari Masa Klasik

Tradisi mengonsumsi minuman beralkohol sudah dilakukan sejak masa lalu yakni ketika Indonesia berada di Masa Klasik atau Masa Hindu-Buddha. Tulisan ini mengambil contoh penggunaan minuman beralkohol dari masa Jawa Kuno yang dapat dilihat pada beberapa prasasti yang memuat keterangan tentang proses penetapan *sîma* seperti pada Prasasti Taji bertanggal 901 M yang di dalamnya terdapat penjelasan mengenai sajian pada pesta upacara *sîma* seperti berikut (Boechari, 1985 dalam Haryono, 1999):

“parnah ning tinadah wēas kadut 57 hadangan 6 hayam 100 muang saprākara ning asin asin. deng asin. kadiwas. kawan. bilunglung. hantiga. rumahan. tuak len sangkâ ing jnu.”

Pada kutipan di atas disebutkan jenis minuman beralkohol tradisional yaitu tuak yang dijadikan sebagai sajian untuk masyarakat bersama dengan hasil pertanian berupa beras sebanyak



57 kadut yang akan diolah menjadi nasi serta hasil peternakan seperti kerbau sebanyak 6 ekor, ayam sebanyak 100 ekor, sajian ikan yang telah diolah yaitu dendeng, dan telur.

Lalu, penggunaan minuman beralkohol juga terdapat pada Prasasti Rukam dari tahun 907 M yang di dalamnya juga termuat sajian untuk masyarakat yang telah mengikuti upacara *soma* dengan kutipan seperti berikut:

*“nkanaj inuman twak siddhū ciñca i sampunniṅ manadah mapanalih majnu makamwan
irikaṅna sampun tabeh nēm iṅ rahina umankat sira kabaih malunguh riṅ lmah makulilinan
iṅ natar humarappakan saṅ hyaṅ wunkal sīma muaj kulumpay sor niṅ witana”*



Prasasti Rukam bertanggal 907 M
(dok. BPCB Jawa Tengah)

Pada kutipan tersebut, dijelaskan minuman yang mengandung alkohol seperti tuak/*twak*, *cinca* dan *siddhu* digunakan sebagai sajian penutup pesta yang dilaksanakan sebelum pelaksanaan kegiatan berkeliling menghadap *wungkal*/ batu *soma* dan *kulumpang* yang dijadikan sebagai penanda *soma* yang terletak di bawah *witana*. Kegiatan tersebut diikuti oleh seluruh peserta upacara *soma* mulai dari masyarakat, pejabat kerajaan, dan *makudur*.

Kemudian terdapat naskah-naskah yang menjelaskan fungsi minuman beralkohol sebagai suguhan pesta setelah prosesi ritual upacara *soma*. Hal ini dapat dilihat pada beberapa naskah dari masa Jawa kuno seperti Naskah *Adiparwa*. Pada naskah tersebut dijelaskan mengenai penyebutan minuman alkohol atau *sajeng*. Jenis-jenis minuman yang ada di dalam golongan tersebut antara lain tuak, *waragung*, *budur*, dan *badyag* (Zoetmulder, 1982 dan Juynboll, 1906, dalam Nastiti, 1989).

Selanjutnya minuman beralkohol berkaitan pula dengan peran khusus yang tertulis pada Kitab *Pararaton* bahwa minuman tersebut memiliki kegunaan dalam ajaran Buddha Tantrayana sebagai sarana mencapai kebahagiaan tertinggi atau *śūnyaparamānanda* yang nantinya menjadi tujuan akhir dari Raja Kertanegara ketika melaksanakan ritual tersebut (Soedewo, 2009: 47).

Adanya bukti-bukti yang dijelaskan dapat diketahui bahwa minuman beralkohol telah digunakan secara masif oleh sebagian besar masyarakat dari periode Jawa Kuno untuk satu acara penting yaitu pada pesta upacara *soma*. Selain itu, penggunaan minuman beralkohol juga seringkali dikaitkan dengan ajaran keagamaan sehingga dipandang memiliki kekuatan magis bagi yang mempercayainya.

Tradisi “Minum” di Indonesia pada Masa Kini

Adanya beberapa keterangan penggunaan minuman beralkohol dalam beberapa prasasti dari Masa Klasik membuktikan bahwa budaya ini sudah diwariskan sejak nenek moyang, di masa tersebut penggunaan minuman alkohol dikaitkan dengan pengaruh agama yang berbaur dengan budaya lokal masyarakat. Namun, pada sebagian besar tradisi masyarakat di Indonesia khususnya di daerah Jawa bahwa penggunaan minuman beralkohol mulai dikurangi bahkan dihilangkan karena sifatnya yang merusak atau negatif.

Akan tetapi, masih terdapat kelompok masyarakat tertentu di Indonesia yang menggunakan minuman ini dalam upacara adat yang mereka jalani seperti pada lingkungan masyarakat Bali. Pada daerah tersebut, dikenal beberapa jenis minuman beralkohol yaitu arak, brem dan minuman tersebut digunakan dalam tradisi Ngaben sebagai sesajian kepada Dewa Surya yang berisi lauk-pauk, buah-buahan, dan bahan pangan lainnya (Dhari, 1993 dalam Soedewo, 2009). Selain itu, pada saat ini konsumsi minuman alkohol di Indonesia tidak hanya berhenti pada produk tradisional karena terdapat berbagai produk minuman alkohol buatan pabrik modern seperti bir, *wine*, *whisky*, *brandy*, dan minuman lainnya (Lestari, 2016: 130).

Hal tersebut membuktikan bahwa budaya mengonsumsi minuman beralkohol yang mulai jarang dijumpai pada tradisi masyarakat di Indonesia sudah ada sejak kehidupan para leluhur dalam hal ini ketika Indonesia berada pada Masa Klasik dengan bukti berupa berbagai keterangan pada prasasti dari masa Jawa Kuno yang merujuk pada jenis-jenis minuman alkohol tradisional dan di masa kini penggunaannya mulai dibatasi berkaitan dengan aturan agama dan negara berupa perundang-undangan yang mengatur tentang peredaran minuman beralkohol di Indonesia karena dianggap memiliki pengaruh yang negatif.

Pengaruh Minuman Alkohol pada Kehidupan Masyarakat Indonesia.

Penggunaan minuman beralkohol oleh masyarakat dimulai dari Masa Klasik hingga masa sekarang tentunya menimbulkan berbagai perspektif di masyarakat sebagai tanggapan dari pengaruh minuman tersebut terhadap lingkungan sekitar. Perspektif tersebut nantinya terbagi menjadi kelebihan dan kekurangan dari minuman beralkohol. Pada perspektif tentang kelebihan minuman tersebut merujuk pada pengaruh kebudayaan-kebudayaan masyarakat yang sudah ada sejak lama seperti pada kebudayaan masyarakat Batak terutama pada kaum ibu yang masih menggunakan minuman beralkohol agar dapat membantu kelancaran ASI meskipun tidak semua ibu melakukan hal tersebut (Ikegami, 1997 dalam Soedewo, 2009).

Perspektif tentang kekurangan atau kontra terhadap minuman beralkohol merujuk pada berbagai kasus kriminal yang dapat terjadi karena sebagian besar pelaku sedang tidak sadar atau terjadi peningkatan emosi berlebihan karena pengaruh alkohol yang disalahgunakan atau penggunaan yang berlebihan. Kasus-kasus tersebut seperti peningkatan emosi berlebihan karena pengaruh alkohol yang disalahgunakan atau penggunaan yang berlebihan. Kasus-kasus tersebut seperti pemerkosaan, pembunuhan, pencurian, dan penyerangan terhadap orang yang tidak bersalah (Lestari, 2016: 135).

Selain menjadi penyebab dari berbagai kasus kriminal yang ada di Indonesia, pengaruh alkohol juga dianggap dapat membahayakan kesehatan terutama pada saat ini muncul berbagai minuman alkohol alternatif yang dipilih oleh masyarakat. Contoh dari minuman alkohol alternatif adalah minuman oplosan yang menjadi opsi masyarakat ketika kesulitan dalam membeli minuman beralkohol dengan harga yang kurang terjangkau. Minuman oplosan dipandang berbahaya karena terbuat dari produk-produk yang tidak diperuntukkan sebagai konsumsi minuman seperti cairan pembersih khusus karena mengandung *methanol* di dalamnya sehingga lebih berbahaya dari minuman beralkohol tradisional maupun impor yang mengandung etanol (Kemenkes, 2015 dalam Lestari, 2016).

Adanya penjelasan-penjelasan di atas memperlihatkan bahwa tradisi “minum” minuman beralkohol tradisional memiliki kelebihan dan kekurangan yang muncul seiring dengan berjalannya waktu dan respon masyarakat yang mulai menciptakan inovasi terhadap tradisi

tersebut. Adanya kekurangan tersebut membuat masyarakat harus beradaptasi dengan aturan yang sudah dibuat tanpa melupakan minuman beralkohol tradisional telah menjadi bagian dari budaya tradisional Indonesia.

PENUTUP

Berdasarkan pemaparan yang sudah dituliskan, bahwa tradisi “minum” yang telah berlangsung di Indonesia selama berabad-abad telah menjadi bagian penting dalam kebudayaan Indonesia khususnya pada kebudayaan kuliner yang dalam hal ini minuman beralkohol tradisional seperti tuak, *siddhu*, arak, dan sebagainya. Penggunaan minuman tersebut pada awalnya dilakukan pada momen-momen tertentu seperti tradisi “minum” pada pesta *sima* dari Masa Klasik. Seiring berjalannya waktu, tradisi minuman beralkohol tersebut mengalami perkembangan yang pesat terkait dengan keragaman tradisi masyarakat dan jenis minuman beralkohol.

Adanya perkembangan dalam tradisi tersebut tidak dapat dilepaskan dari berbagai pengaruh yang dialami oleh masyarakat Indonesia. Pengaruh-pengaruh tersebut memunculkan berbagai pandangan terkait dampak baik dan buruk dari minuman beralkohol beserta tradisi yang terkait, sehingga hal ini menjadi alasan dari keberlangsungan tradisi penggunaan minuman beralkohol di Indonesia yang lahir bersama dengan budaya lokal lainnya hingga kemudian tradisi ini tidak mudah untuk dihilangkan meskipun dapat memunculkan pengaruh-pengaruh negatif yang dapat merusak lingkungan sosial dan kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Boechari. (1985). *Prasasti Koleksi Museum Nasional I*. Jakarta : Proyek Pengembangan Museum Nasional
- Freud, Sigmund. (2002). *A General Introduction to Psychoanalysis*, *Psikoanalisis Sigmund Freud*. Yogyakarta: Ikon Teralitera.
- Haryono, Timbul. (2012). Sang Hyang Watu Teas dan Sang Hyang Kulumpang: Perlengkapan Ritual Upacara Penetapan Sima pada Masa Kerajaan Mataram Kuna. *Humaniora*, 11(3), 14–21.
- Kluckhohn, Florence Rockwood. (1951). Cultural Factors in Social Work Practice and Education. *Social Service Review*, 25(1), 38–47.
- Lestari, Tri Rini Puji. (2016). Menyoal Pengaturan Konsumsi Minuman Beralkohol di Indonesia Questioning the Regulation on Consumption of Alcoholic Beverages in Indonesia. *Aspirasi* 86, 127–41.
- Nastiti, Titi Surti. (1989). Minuman pada Masyarakat Jawa Kuno. *PIA*, V(IIB), 83–98.
- Soedewo, Ery. (2009). Produk Local Genius Indonesia Bernama Tuak. *Jejak Pangan dalam Arkeologi*, 40–54.
- BPCB Jateng. (2014). *Prasasti Rukam*. URL : <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcb/jateng/prasasti-rukam-829-s-907-m/>. Diakses 24 Juni 2021.





Gambaran posisi ayam ingkung ketika disajikan (sumber: krjogja.com)

Meneropong Kebudayaan Jawa dari Balik Kelezatan Ayam Inkung

Sejak awal, manusia sudah didesain untuk mengisi bahan bakar jasmaninya melalui perantara makanan. Oleh karena itu, bukan hal yang mengherankan jika pangan menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia selama ribuan tahun. Para ilmuwan pun turut mendefinisikan proses perkembangan peradaban manusia berdasarkan perubahan relasi manusia dengan sumber bahan makanan mereka yang kini kita kenal dengan sebutan *food gathering* dan *food producing*. Kelangkaan bahan makanan bahkan bisa menjadi penyebab pertikaian diantara manusia. Ketersediaan bahan pangan secara berkelanjutan menjadi syarat mutlak apabila suatu tatanan masyarakat ingin bertahan dalam waktu yang lama. Saking pentingnya keberadaan makanan dalam kehidupan manusia, peran makanan tidak lagi hanya terbatas dalam aspek praktis atau sebagai kebutuhan metabolisme manusia secara individual semata.

Makanan perlahan merasuk ke dalam berbagai sendi kehidupan manusia dan menjadi bagian dari sistem kebudayaan mereka. Di titik ini, eksistensi makanan berkembang menjadi suatu budaya kuliner yang diwariskan secara turun temurun dan bahkan mengambil posisi sebagai simbol sosial suatu kelompok masyarakat. Dengan kata lain, kuliner juga memiliki peran secara komunal.

Kuliner yang telah menjelma menjadi salah satu bagian dalam struktur kebudayaan manusia tidak lagi hanya memiliki fungsi profan saja, tapi juga fungsi sakral atau seremonial. Dalam kaitannya dengan aspek seremonial, kuliner yang disajikan dalam suatu upacara adat seringkali mengandung makna filosofis yang dianggap merupakan representasi dari kearifan dan kebijaksanaan hidup masyarakat pendukungnya.

Upacara adat sendiri adalah upacara yang berhubungan dengan suatu masyarakat, dapat berupa kegiatan manusia dalam hidup bermasyarakat, yang didorong oleh hasrat untuk memperoleh ketentraman batin atau mencari keselamatan dengan memenuhi tata cara yang ditradisikan di dalam masyarakat (Bastomi, 1992: 1). Sementara itu, Koentjaraningrat (1979:



Suasana upacara selamat masyarakat Jawa (sumber: ANTARA Foto/Aloysius Jarot Nugraha)

Muhammad Azzam Al Haq

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

341) membagi upacara adat menjadi empat jenis berdasarkan peristiwa atau kejadian dalam kehidupan sehari-hari, yaitu selamat dalam rangka lingkaran hidup seseorang, seperti selamat hamil tujuh bulan, kelahiran, kematian, dan saat-saat setelah kematian; selamat yang berkaitan dengan bersih desa, penggarapan lahan pertanian, dan pascapanen; selamat yang berhubungan dengan hari-hari dan bulan-bulan besar Islam; dan selamat yang waktunya tidak ditentukan secara khusus, tapi berkaitan dengan kejadian-kejadian tertentu, seperti menempati rumah baru, menolak bahaya, dan hajat. Dalam banyak upacara adat, kehadiran dari kuliner tradisional menjadi bagian tak terpisahkan dari konstruksi kebudayaan yang melatari kemunculan upacara tersebut, tak terkecuali dalam sistem kebudayaan masyarakat Jawa. Salah satu kuliner yang memegang peranan penting dalam tradisi lokal Jawa adalah ayam ingkung. Ayam ingkung adalah kuliner berbahan dasar ayam yang dimasak secara utuh, termasuk jeroannya, dengan bumbu-bumbu tertentu.

Keberadaan ayam ingkung diduga telah dikenal oleh masyarakat Jawa sejak periode Hindu-Buddha (abad ke-5-15 M) sebagai salah satu komponen dari tumpeng, kuliner khas Jawa yang terdiri atas nasi yang disusun berbentuk kerucut dengan aneka lauk pauk di sekelilingnya (Taylor, 2004; Jati, 2014). Sementara itu, Dewi (2011) menyebutkan bahwa ayam ingkung turut disebut dalam Serat Centhini yang ditulis oleh Pangeran Adipati Anom dari Kasunanan Surakarta ketika belum diangkat menjadi Susuhunan Pakubuwana V. Karya sastra yang ditulis pada 1814 M tersebut menjelaskan bahwa dalam budaya kuliner Jawa, iwak pithik (daging ayam) diolah dan dibumbui sesuai dengan kepentingannya. Terdapat berbagai cara untuk mengolah iwak pithik, mulai dari digoreng biasa hingga dibuat menjadi ingkung, opor, rendang, tim, atau betutu. Dalam serat tersebut juga diuraikan bahwa iwak pithik dan olahannya tidak hanya digunakan untuk keperluan sehari-hari saja, tapi juga biasa digunakan sebagai perlengkapan sesaji (uba rampe) dalam suatu upacara ritual



Ayam ingkung sendiri dapat dijumpai dalam berbagai ritual masyarakat Jawa, mulai dari upacara bersih desa, upacara perkawinan, hingga peringatan kematian. Upacara bersih desa adalah kegiatan memberikan sesajen—salah satunya ayam ingkung—kepada roh-roh penghuni desa dengan tujuan agar suatu desa terhindar dari malapetaka (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, 1997: 73). Kemudian, ayam ingkung juga muncul dalam upacara perkawinan tradisional Jawa, tepatnya pada prosesi *sasrahan* atau lamaran. Setelah lamaran diterima dan tanggal perkawinan ditetapkan, akan diadakan selamat dengan berbagai makanan di dalamnya, termasuk ayam ingkung. Sementara itu, peringatan kematian dalam adat Jawa memiliki rangkaian yang diselenggarakan menurut urutan tertentu, dimulai dari *geblag* (selamatan setelah penguburan), *nelung dina* (setelah tiga hari), *mitung dina* (tujuh hari), *matangpuluh* (40 hari), *nyatus dina* (100 hari), *mendhak sepisan* (1 tahun), *mendhak pindho* (2 tahun), dan *nyewu* (1000 hari). Dalam berbagai rangkaian tersebut, ayam ingkung menjadi salah satu kuliner yang seringkali dihidangkan.

Ketika disajikan, ayam ingkung diposisikan seperti pose orang yang sedang sujud pada saat sholat. Posisi tersebut juga bisa terlihat seperti seorang wanita yang sedang duduk *timpuh*. Bentuk tersebut menggambarkan sikap orang yang sedang *manekung* (bersemadi). Menurut Suwardi (2012), hal ini terkait dengan substansi kata *ingkung* yang merupakan gabungan dari kata *ing* (*ingsun*) dan *kung* (*manekung*). *Ingsun* berarti ‘aku’, sedangkan *manekung* bermakna ‘berdoa dengan penuh khidmat. Penempatan ayam ingkung dalam posisi seperti bersemadi atau bersembahyang tersebut mengandung filosofi bahwa manusia seyogianya menyerahkan urusan berkah, rezeki, hidup, dan mati hanya kepada kehendak dan kekuasaan Tuhan. Posisi ayam ingkung tersebut juga menjadi simbol kerelaan dan kepasrahan manusia di hadapan Yang Maha Kuasa (Yanto dkk, 2015). Sari (2012) menawarkan alternatif pemaknaan lain dengan menjelaskan bahwa ayam ingkung mengandung pesan agar manusia berperilaku seperti ayam. Ketika seekor ayam diberi makan, ia tidak akan langsung memakannya, melainkan memilah terlebih dahulu mana yang baik dan mana yang tidak. Manusia diharapkan mampu meniru sifat tersebut dengan cara memilah mana hal baik yang harus dilakukan dan mana hal buruk yang harus ditinggalkan.

Seiring perjalanan waktu, ayam ingkung tidak lagi hanya dapat ditemui pada ritual adat saja. Ayam ingkung kini juga bernilai secara komersial dan dijual di berbagai tempat makan. Meski keberadaannya telah menjadi milik “umum”, hal ini tidak lantas membuat makna filosofis dan simbolik yang dimiliki oleh ayam ingkung menjadi hilang sama sekali. Nilai-nilai luhur yang ada di balik eksistensi dan penempatan posisi ayam ingkung tetap hidup dalam khazanah kebudayaan masyarakat Jawa. Kesakralan dan *prestige* ayam ingkung dapat dikatakan hanya bergeser secara temporal saja. Ketika beranjak masuk ke dalam ranah upacara adat, ayam ingkung akan bertransformasi menjadi perantara rasa syukur dan penyerahan diri manusia kepada Sang Hyang Wenang. Sementara di luar prosesi tersebut,



ayam ingkung bermetamorfosis menjadi menu sehari-hari yang bisa dinikmati oleh setiap insan tanpa adanya sekat kebudayaan yang menghalangi.

Dapat dilihat bahwa di mata masyarakat pendukungnya, keberadaan kuliner tradisional dapat menjadi perekat jalinan ikatan sosial masyarakat, simbol kerukunan antarwarga, serta menambah keeratan persaudaraan dan memupuk semangat gotong royong di antara anggota masyarakat. Hal ini semakin menegaskan peran kuliner sebagai jembatan pembentuk relasi intim antara manusia dengan lingkungan mereka. Selain itu, dapat juga diamati bahwa sebagai bagian dari sistem budaya suatu kelompok masyarakat, kuliner memiliki sifat yang dinamis. Pemaknaan terhadap apa yang ada di dalamnya tidaklah sama dari waktu ke waktu, melainkan senantiasa berganti seiring dengan perubahan kondisi sosial, ekonomi, bahkan politik dari masyarakat pendukungnya. Kedinamisan pemaknaan tersebut menjadi bukti bahwa kuliner bukan hanya sekadar kebutuhan natural yang menjadi *default* dari manusia saja, melainkan juga *custom* dari manusia yang mendambakan terwujudnya keharmonisan antara dirinya dengan alam semesta dan kemudian mewujudkannya melalui perantara sistem kebudayaan.

Kita dapat menunjukkan penghargaan kita kepada leluhur dengan tetap menjaga nilai-nilai penting dari berbagai warisan budaya mereka, khususnya kuliner, dari derasnya arus perubahan zaman. Keterikatan kita dengan warisan budaya nenek moyang tersebut dapat menjadi penanda identitas kita dalam konstruksi dunia yang semakin tidak tersekat seperti saat ini. Nilai-nilai universal yang terkandung dalam berbagai produk kebudayaan yang ditinggalkan oleh para pendahulu kita ini dapat menjadi “sedekah” kita kepada dunia. Apabila kita mau sedikit saja meluangkan waktu untuk berupaya menggali berbagai kebijaksanaan hidup tersebut dan membagikannya kepada sesama, kita dapat berkontribusi dalam terwujudnya dunia yang lebih baik.

Referensi

- Bastomi, S. (1992). *Seni dan Budaya Jawa*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI. (1997). *Tradisi dan Kebiasaan Makan pada Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah*. Jakarta: CV. Putra Sejati Raya
- Dewi, T. K. S. (2011). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat. *Manuskripta*, 1(1), 161–182.
- Jati, I. R. A. (2014). *Local Wisdom Behind Tumpeng as an Icon of Indonesian Traditional Cuisine*. *Nutrition & Food Science*.
- Koentjaraningrat. (1979). *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Djambatan.
- Suardi. (2012). Sinkretisme dan Simbolisme Tradisi Selamatan Kematian di Desa Purwosari, Kulon Progo. *Diksi*, 15(5), 161–180.



Jejak Tutar Gastrodiplomasi Masa Majapahit, Hubungan Internasional Juga Soal Rasa

Devina Ocsanda

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

Terdapat sebuah cerita rakyat tentang Kolam Segaran yang berkembang di masyarakat. Diceritakan bahwa pada masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk, Majapahit menggelar pesta perjamuan makan untuk duta dari Tiongkok yang datang. Makanan yang disajikan merupakan makanan yang sangat mewah. Piranti untuk menyajikan hidangan pun tak kalah mewahnya. Peralatan makan tersebut terbuat dari emas. Cerita yang menarik adalah setelah jamuan tersebut selesai, piring emas dan peralatan makan lainnya dibuang ke Kolam Segaran. Namun ternyata setelah duta dari Tiongkok tersebut pergi, peralatan makan yang dibuang ke kolam diambil kembali.

Cerita yang berkembang di masyarakat tersebut merupakan cerminan bahwa jamuan makan merupakan hal yang penting dalam hubungan internasional. Mulai dari jenis makanan hingga cara penyajiannya memiliki daya tariknya sendiri dalam kegiatan jamuan makan. Menjamu tamu lebih dari sekadar makan bersama, terdapat pula upaya memperkenalkan budaya kuliner, potensi alam, dan budaya-budaya lainnya. Lebih jauh dari menjamu tamu, juga terdapat Gastrodiplomasi. Gastrodiplomasi dapat dipahami sebagai usaha meningkatkan rekognisi suatu bangsa dengan perantara makanan. Zhang pada tahun 2015 mengutip pendapat De Vooght (2011) bahwa sejak masa kuno makanan berperan penting dalam diplomasi tradisional. Makanan menjadi bahasa diplomasi tersendiri. Cita rasa khas yang disuguhkan makanan merupakan identitas yang barangkali unik dan mencerminkan daerah asalnya.

Nusantara merupakan persimpangan maritim yang ramai pada masa lampau hingga masa kini, begitu pula Jawa sebagai bagiannya. Oleh karena letak geografis Nusantara di persilangan, koneksi internasional akan otomatis terjadi. Masuk ke dalam koneksi internasional sangat penting untuk menjaga eksistensi suatu negara. Membangun koneksi internasional bukan barang baru lagi ketika membahas Kerajaan Majapahit. Dalam kakawin *Nāgarakṛtāgama* karya Mpu Prapanca, disebutkan mengenai wilayah luar Jawa yang menaruh respek terhadap Majapahit. Selain itu juga terdapat *mitra satata*, yang menurut Prof. Agus Aris Munandar (2008) didefinisikan sebagai negara-negara sahabat majapahit. *Mitra satata* tersebut meliputi Syangka (Siam), Ayodhyapura (Ayuthia, pedalaman Thailand), Darmanagari (Dharmarajanagara/Ligor), Marutma (Martaban, selatan Thailand), Rajapura (Rajjuri, selatan





Gambar 1. Relief penyajian makanan di Candi Borobudur (Sumber: historia.id)

Thailand), Singhanagari (daerah di tepi Sungai Menam), Campa, Kamboja, dan Yawana (Annam, Vietnam). *Mitra satata* sebagai konsep koneksi internasional yang diusung Majapahit mencerminkan suksesnya hubungan internasional yang dipraktikkan.

Hal yang juga tidak dapat dilepaskan dari skema koneksi internasional adalah perdagangan. Majapahit yang terkenal sebagai kerajaan agraris sekaligus maritim memiliki pelabuhan-pelabuhan yang mendukung adanya ekspor komoditas pangan. Groeneveldt pada 1960 yang terdapat dalam tulisan Slamet Pinardi dan Winston Mambo (1933) menerangkan komoditas pangan tersebut meliputi ikan, penyu, unggas, kambing, sapi, gula, kelapa, kacang-kacangan, lada, dan tebu.

Bahan pangan yang diperdagangkan Majapahit turut mengindikasikan olahan yang mungkin dibuat oleh masyarakatnya dan mungkin juga istana. Akan sangat mungkin juga makanan tersebut disajikan secara istimewa pada utusan negara asing yang datang ke Majapahit seperti yang terdapat pada cerita Kolam Segaran. Kemudian kemungkinan tersebut melebar ke arah terjadinya *branding* makanan atau komoditas pangan di dunia internasional.

Jika melihat data prasasti yang mayoritas berisi penetapan *sīma*, makanan merupakan bagian yang tidak pernah absen dalam upacara penetapan *sīma*. Dari kehadiran data-data prasasti, banyak jenis makanan yang ada pada masa ditulisnya prasasti dapat ditelusuri jejaknya. Beberapa prasasti menyebutkan macam-macam makanan mulai dari nasi, sayur, hingga lauk pauknya. Misalkan dalam Prasasti Taji (823 S) yang terdata dalam *Oud Javaansche Oorkonden* (OJO) disebutkan olahan-olahan, yaitu berupa olahan nasi *skul dinyun*, *saparakāra ning asinasin* atau makanan yang diasinkan, *deng asin* atau dendeng, hingga tuak. Tak hanya sajian makanan berat dan minuman saja, di masa Jawa Kuno juga dikenal makanan pencuci mulut, yaitu *dwadwal* (dodol) yang terekam dalam Prasasti Sangguran dari abad ke-10.

Dalam *Nāgarakṛtāgama* yang merupakan sumber sezaman dari kerajaan Majapahit sekaligus memang secara khusus menceritakan masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk terdapat beberapa praktik penyajian makanan. Misal pada pupuh 66 yang menceritakan tentang penyelenggaraan upacara menyebarkan kebahagiaan, disebutkan bahwa piranti



Gambar 2. Relief penyajian makanan di Petirtaan Cibeon Kunti (Sumber: buddhazine.com)

upacara yang menyertai diantaranya makanan dan ikan. Kemudian pada pupuh 87 diceritakan tentang jamuan akhir bulan Caitra. Diceritakan bahwa raja menjamu semua yang ikut dalam perlombaan rakyat. Bagian isi dari Nāgarakṛtāgama tersebut mengonfirmasi bahwa kegiatan jamuan makan dan beberapa jenis makanan eksis pada masa Majapahit dan secara khusus masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk yang menjadi latar waktu cerita tentang Kolam Segaran.

Referensi tentang bentuk sajian makanan dapat dilihat dalam beberapa relief candi. Dari relief candi periode Jawa Tengah, misalkan saja di Candi Borobudur dan Petirtaan Cibeon Kunti terdapat penggambaran makanan berupa ikan dan beberapa makanan lainnya. Pada kompleks candi Penataran yang masuk dalam lini masa Kerajaan Majapahit juga terdapat relief saji-sajian untuk upacara yang memperlihatkan beberapa bahan makanan.

Makanan mewah, banyak, dan beragam yang dapat ditelusuri di prasasti, kakawin, dan relief sangat mungkin disuguhkan untuk utusan dari luar negeri seperti yang telah disinggung sebelumnya. Demi hubungan internasional yang baik, utusan negara lain yang datang harus diperlakukan dengan istimewa termasuk dalam urusan perut. Harapannya, jika urusan perut telah selesai dengan baik, maka urusan yang lainnya juga akan menyusul baik. Makanan yang dikenalkan pada utusan bukan tidak mungkin juga akan mendapat tempat atau *ter-brand* di negara asal utusan. Seperti juga yang telah disinggung sebelumnya, makanan (ataupun komoditas pangan) yang populer kemungkinan besar juga akan diekspor di samping ekspor dengan sebab negara tersebut tidak memiliki sumbernya.

Majapahit sebagai kerajaan yang besar di masa Klasik Nusantara pasti memiliki koneksi internasional yang baik. Selain kepiawaian punggawa kerajaan dalam berhubungan internasional, makanan juga menjadi produk menjanjikan untuk melakukan *branding*. Walaupun penekanan cerita rakyat mengenai Kolam Segaran bukan terletak pada kelezatan makanan dan reaksi utusan terhadap makanan yang diberikan, akan tetapi cerita penyajian makanan mewah pada duta Tiongkok tersebut sedikit banyak memberikan informasi peran



Gambar 3. Foto Udara Kolam Segaran (Sumber: Zul Afrianes Pratama dalam dictio.id)

makanan dalam hubungan internasional. Dari jejak yang kecil tersebut, terlihat Majapahit telah melakukan usaha gastrodiplomasi, yaitu mengenalkan makanan khasnya pada utusan bangsa lain dengan harapan bangsa tersebut akan mengenal Majapahit lewat makanannya.

Gastrodiplomasi pada masa kini semakin gencar dipraktikkan pemerintah Indonesia. Apalagi jika dikolaborasikan dengan Program Jalur Rempah yang diinisiasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia. Menurut Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito dalam publikasi Jalur Rempah, jika berbicara soal gastronomi Indonesia, hal yang paling strategis dimulai dari peranan rempah Indonesia sejak masa lalu. Penggalan mengenai budaya kuliner dan komoditas pangan di Majapahit dari tradisi lisan dan perbandingannya dengan data arkeologi akan turut memperkaya narasi gastrodiplomasi dan jalur rempah Indonesia.

Referensi

- Brandes, J. L. A. (1913). *Oud Javaansche Oorkonden*. Batavia: Albrecht & Co.
- Redaksi Jalur Rempah. (2021). *Peran Rempah-Rempah bagi Gastrodiplomasi Indonesia*. URL: <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/peran-rempah-rempah-bagi-gastrodiplomasi-indonesia/>. Diakses 23 Agustus 2021.
- Munandar, A.A. (2008). *Ibukota Majapahit, Masa Jaya dan Pencapaian*. Depok: Komunitas Bambu.
- Pinardi, S. dan Mambo, W.S.D. (1933). Perdagangan Masa Majapahit. Dalam *700 Tahun Majapahit* (pp. 179–203). Surabaya: Dinas Pariwisata Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Timur.
- Saktiani, D., Widya, K. Aminullah, Z.P., Marginingrum, N., Septi, N. (2018). *Kakawin Nagarakertagama Teks dan Terjemahan*. Yogyakarta: Narasi.
- Zhang, J.Y. (2015). The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*, 9, 568–591.



Bojakrama: Mengulik Jamuan Kenegaraan ala Keraton Yogyakarta

Laurensia Dhamma Viriya dan Isradina Paricha

Mahasiswa Prodi S-1 Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya,
Universitas Gadjah Mada

Ruang 1

Bojakrama adalah pameran bertajuk perjamuan kenegaraan yang merupakan salah satu dari segelintir pameran kontemporer yang dilaksanakan oleh Keraton Yogyakarta. Bojakrama menyajikan suguhan kepada publik mengenai sejarah pangan hingga hidangan sampai disantap oleh penduduk keraton maupun tamu. Tidak sekadar menampilkan benda koleksi porselen lawas, dalam Ruang 1 diceritakan bagaimana bahan pokok dikirimkan oleh masyarakat kala itu kepada pihak keraton. Bahan pokok ini berupa beras, gula, umbi-umbian, sayuran hingga rempah yang merupakan bentuk upeti masyarakat pada Pemerintah Keraton Yogyakarta. Keraton menjadi titik pusat kehidupan masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya yang masyhur akan bahan pangan. Tata pamer yang digarap dengan sungguh-sungguh berhasil memberi pengunjung impresi masa lampau melalui koleksi berbagai peralatan dapur, memperlihatkan bahan pangan, hingga hasil olahan makanan yang dibuat.

Gambar 1. Berbagai bahan pangan sebagai bentuk upeti berbagai daerah dibawah kekuasaan Keraton Yogyakarta.

Sumber: dokumentasi pribadi.

Gambar 2. Berbagai peralatan yang digunakan untuk memasak.

Sumber: dokumentasi pribadi.





Ruang 2

Gambar 3. Peralatan makan yang digunakan untuk menjamu tamu kenegaraan.

Sumber: dokumentasi Pameran Bojakrama.



Gambar 4. Penataan meja makan dengan gaya Barat.

Sumber: dokumentasi Pameran Bojakrama.

Sajian makan dengan gaya Barat telah mempengaruhi Keraton Yogyakarta sejak masa Sultan Hamengku Buwana I, dan mencapai puncaknya pada masa Hamengku Buwana VIII ketika kondisi sosial, ekonomi, dan budaya cukup stabil. Perbedaan jamuan gaya Barat dan gaya Jawa adalah penekanan pada individualismenya, dimana pada gaya Barat para tamu memakan pada piringnya masing-masing, sementara pada gaya Jawa dimakan dari alas yang sama. Alat makan jamuan gaya Barat yang dimiliki Keraton Yogyakarta berasal dari berbagai negara, ada yang berasal dari Keraton Yogyakarta sendiri, Jepang, dan Eropa. Bahan dari alat jamuan didominasi oleh porselen, beberapa peralatan terbuat dari logam mulia, ada pula yang terbuat dari kristal.

Jamuan kenegaraan ala Keraton memperlihatkan bahwa adanya adaptasi dan percampuran, baik dari tradisi, aturan dalam jamuan, penggunaan alat hingga menu-menu yang tidak biasa. Meskipun kental dengan adat dan tradisi Jawa, penjamu keraton berinovasi dalam memadupadankan jamuan dengan para tamunya. Dengan begitu terciptalah suatu jamuan kenegaraan khas Keraton Yogyakarta.

Terima kasih kepada narasumber:

Fajar Widjanarko (Kurator Pameran Bojakrama), Ayu Dipta Kirana (Tim Riset Pameran Bojakrama), Abdi Dalem Keraton Yogyakarta (Edukator Wisata Keraton).

Tradisi Liwetan di Mojokerto

Khusnul Avifah

Mahasiswa Prodi S-1 Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Airlangga



Orang Jawa tidak akan asing mendengar kata “Liwetan”. Khususnya di Kabupaten Mojokerto, biasanya melakukan tradisi liwetan ketika di keluarganya ada wanita yang hamil pada saat terjadi gerhana matahari ataupun gerhana bulan. Waktu yang tepat untuk melakukan tradisi liwetan tepat pada puncak gerhana tersebut. Jika puncak gerhana di tengah malam, maka tradisi liwetan akan dilakukan di tengah malam itu juga. Hal yang dilakukan hanya memasak nasi dengan tekstur yang lembut. Didampingi lauk telur rebus dan ikan asin yang digoreng, serta sambal uleg yang terbuat dari cabe, tomat, terasi dan gula, sambal uleg tidak akan lengkap jika tidak diberi lalapan. Lalapannya berupa timun. Kacang panjang dan kemangi. Beberapa orang ada juga yang menambahkan dengan nasi tumpeng dan jajan pasar. Lalu dibagikan ke tetangga yang sudah kumpul dirumah yang mempunyai hajat tersebut.

Kepercayaan masyarakat secara turun temurun percaya bahwa Buto Ijo (raksasa besar) sedang memakan gerhana dan mencari wanita hamil. Oleh karena itu, masyarakat melakukan tradisi ini dengan tujuan untuk menolak balak agar Buto Ijo memakan nasi liwet sehingga tidak memakan bayi yang didalam kandungan.

Pada saat terjadi gerhana selain wanita hamil, anak-anak yang ingin tinggi badannya naik harus menggantung di suatu tempat. Jika ada anak yang tidak bisa berkata R lidah anak tersebut akan dikerik dengan cincin atau sendok. Dulu pada saat saya kecil sering disuruh oleh nenek saya menggantung di bawah pohon atau di pintu, dan juga lidah saya dikerik dengan sendok. Nasi liwet selain digunakan hajatan oleh wanita hamil juga menjadi salah satu menu penutupan upacara penetapan sīma.



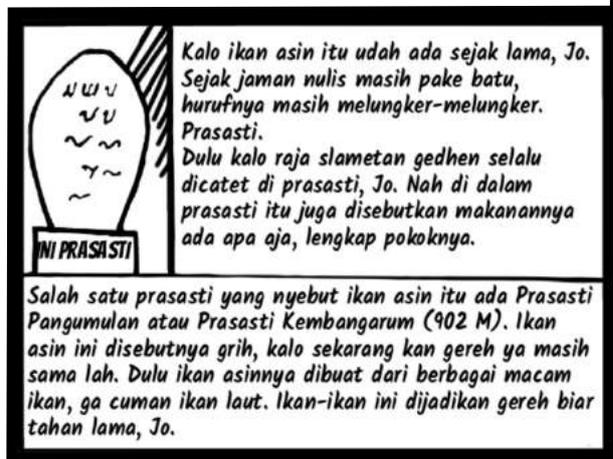
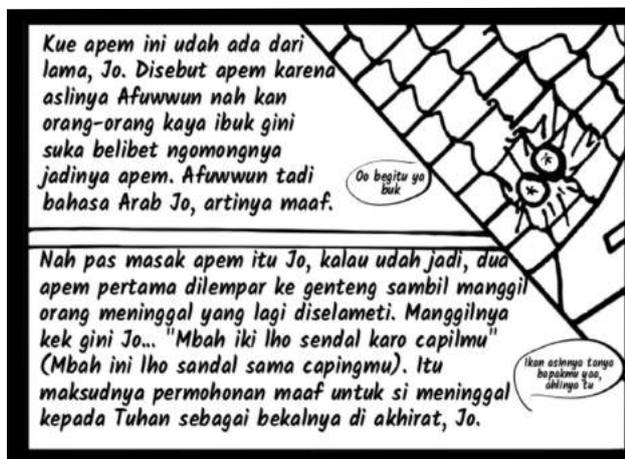
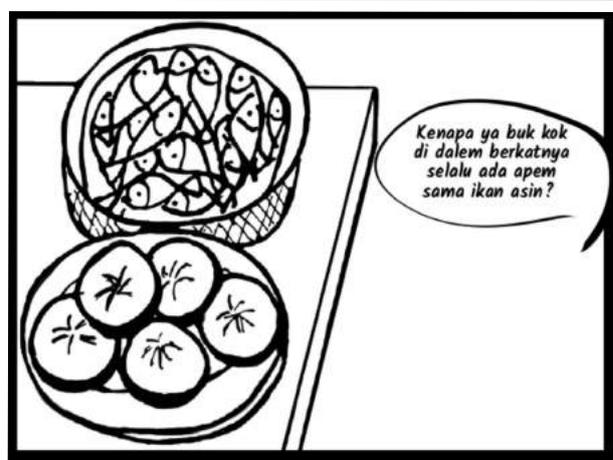
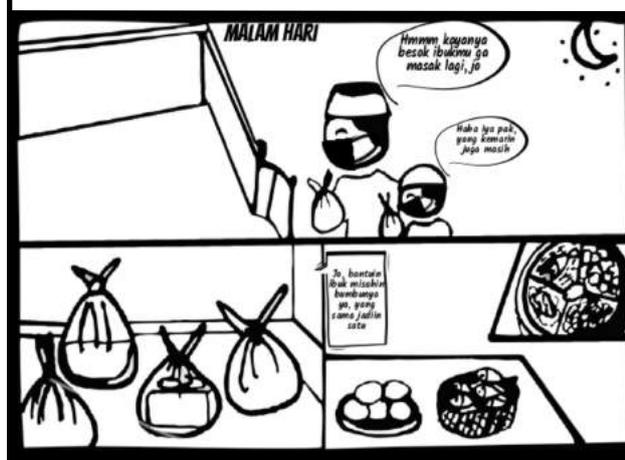
Gambar 1.

Sumber : <https://news.detik.com/>

Gambar 2.

Sumber : <http://jurnalmojo.com/>

Komik Strip



By. S-N-A. 1229



HIMA SOWAN: HIMA X WARMA

Kunjungan Daring di Kala Pandemi Covid-19

Pada hari Sabtu tanggal 29 Mei 2021, pengurus HIMA FIB Universitas Gadjah Mada telah melakukan pertemuan secara daring bersama pengurus WARMA Universitas Udayana. pertemuan tersebut diadakan untuk melaksanakan proker HIMA SOWAN yang merupakan salah satu bagian program kerja dari divisi humas bersama divisi PSDM. Kegiatan *sowan* atau kunjungan ini bertujuan untuk menyambung tali silaturahmi antara HIMA dan WARMA.

Acara HIMA SOWAN dilaksanakan secara semi-formal melalui platform Zoom Meeting dengan Niluh dari HIMA dan Tesalonika dari WARMA sebagai moderator sekaligus pembawa acara. Acara HIMA SOWAN dilaksanakan pada pukul 09:00 – 10:45 WIB. HIMA SOWAN memiliki 2 sesi yaitu sesi diskusi dan sesi informal.

Pada rangkaian acara HIMA SOWAN pada tahun ini cukup berbeda dengan rangkaian HIMA SOWAN di tahun sebelumnya. Pada kesempatan kali ini diadakan sesi diskusi ilmiah dengan mengangkat tema ‘Arkeologi Kuliner’. Diskusi ini bertujuan sebagai sarana bertukar pikiran antar mahasiswa arkeologi di Universitas Gadjah Mada dan Universitas Udayana.

Sebelum sesi diskusi dimulai, acara HIMA SOWAN dibuka dengan sambutan dari Candrika selaku ketua HIMA dan Zidan selaku wakil ketua WARMA menyampaikan. Setelah sambutan selesai, sesi diskusi dimulai dengan memberikan pemantik diskusi. Pada sesi diskusi ini, HIMA mendapat kesempatan pertama sebagai pemantik diskusi.

Pada pemaparan materi yang dipaparkan oleh HIMA, dipresentasikan oleh perwakilan dari divisi P3M yaitu Kharisma Nabila. Pada pemaparan yang dilakukan oleh Kharisma, materi yang disampaikan banyak membahas tentang makanan yang digunakan sebagai sesaji ketika upacara pengesahan sima seperti grih, skul paripurna, dan kuluban yang tertulis dalam Prasasti Rukam dan Prasasti Panggumulan.

Selanjutnya, Acara dilanjutkan dengan penyampaian materi presentasi dari WARMA. Pemaparan materi pada acara selanjutnya ini dibawakan oleh Yoga dan Adana. Yoga dan Adana menyampaikan presentasi yang berjudul Makanan dalam Prasasti Bali Kuno.

Dalam presentasi tersebut, Yoga dan Adana banyak membahas tentang bahan makanan yang tertulis pada prasasti Bali kuno seperti Prasasti Trunyan, Prasasti Pandak Badung, Prasasti Batur Bantas, Prasasti Poh, Kwak I, dan prasasti Wukajana. Dari prasasti-



prasasti tersebut teman-teman WARMA menyoroti adanya penggunaan bahan makanan yang digunakan untuk kepentingan upacara adat khas Bali, seperti tradisi Tumpak Landep dan lainnya.

Setelah pemaparan dari Kharisma, Yoga, dan Adana selesai, terjadi diskusi dan terdapat pertanyaan yang muncul dari apa yang dipaparkan. Kegiatan diskusi tersebut dapat dikatakan berjalan dengan cukup lancar. Presentasi yang disampaikan dari pihak HIMA dan WARMA berhasil memunculkan pertanyaan-pertanyaan yang memicu adanya diskusi antara kedua belah pihak. Dengan demikian, dapat dikatakan dari kedua belah pihak dapat mengetahui serta mendapatkan pemahaman dari masing-masing pandangan sebagai mahasiswa Arkeologi dari Universitas Gadjah Mada dan Universitas Udayana.

Setelah sesi diskusi berakhir, acara *sowan* ini dilanjutkan ke sesi kedua yaitu sesi informal. dari sesi informal tersebut, dibagi menjadi 2 sub acara yaitu *games* dan *sharing* bebas. Pada sesi informal ini dapat dikatakan berjalan dengan menarik dan banyak kemeriahan. Pada sub acara *games* tebak lagu, sub acara tersebut dibawakan oleh Resty Khairul Nisa yang berhasil membuat suasana acara HIMA SOWAN menjadi lebih seru dan menyenangkan.

Pada *games* ini terjadi pencairan suasana dan menjadi lebih santai jika dibandingkan dengan diskusi pada sesi awal. hal tersebut dapat terlihat dari suasana yang ramai ketika *games* berlangsung. Sesi *games* ini terbukti dapat merekatkan hubungan antara pengurus HIMA dan WARMA.

Acara setelah *games* tebak lagu, dilanjutkan dengan *sharing* bebas. Pada *sharing* bebas dapat dikatakan staf yang mengikuti acara, berpartisipasi dengan aktif dan membuat sesi *sharing* ini terlaksana dengan lancar. *Sharing* diisi dengan adanya diskusi dan bertukar pengalaman yang terkait dengan program kerja masing-masing HMJ maupun tentang perkuliahan di universitas masing - masing. Setelah acara *sharing* bebas selesai, acara diakhiri dengan kegiatan foto bersama.

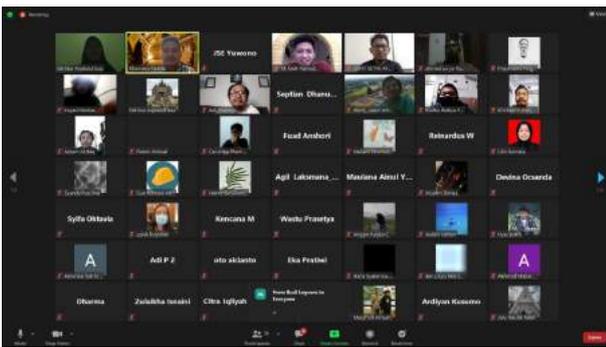




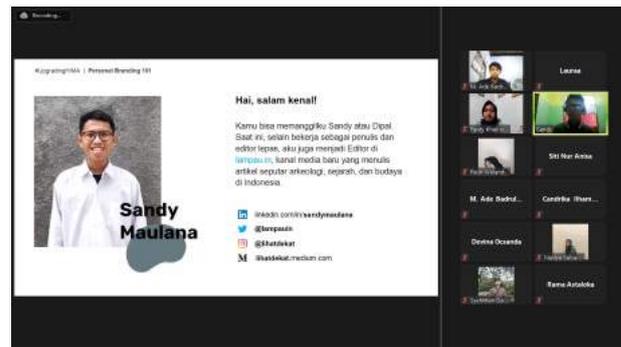
Latihan Selam
Divisi Arkeologi Bawah Air (ABA)



Seminar Inventarisasi
Divisi Satuan Rumah Tangga (SRT)



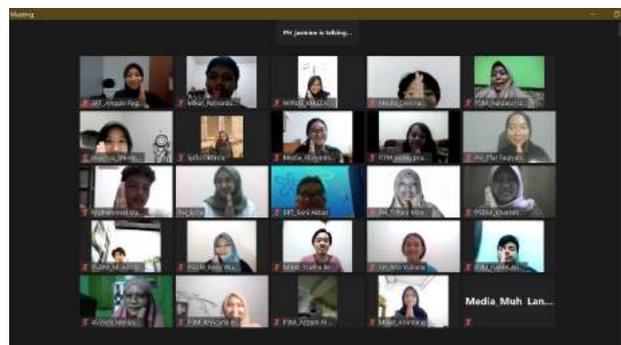
DARMA (Diskusi Daring HIMA)
Divisi Penelitian, Penalaran, dan Pengabdian Masyarakat (P3M)



Upgrading
Divisi Pengembangan Sumber Daya Manusia (PSDM)



Latihan Badminton
Divisi Minat dan Bakat (Mikat)



Halal bi Halal
HIMA



HIMAPEDIA

Kunjungi Artikel lain dari Himpunan Mahasiswa Arkeologi
Universitas Gadjah Mada!

<https://hima.fb.ugm.ac.id/>



HIMPUNAN MAHASISWA ARKEOLOGI

DEPARTEMEN ARKEOLOGI

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS GADJAH MADA

Jalan Sosio-Humaniora, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281

✉ hima@ugm.ac.id | 🌐 <https://hima.fb.ugm.ac.id/> | 📷 [himaugm](https://www.instagram.com/himaugm)

ISSN 0215-6342